Die Nederduitsch Hervormde Kerk van Afrika

Gemeente Schoemansdal

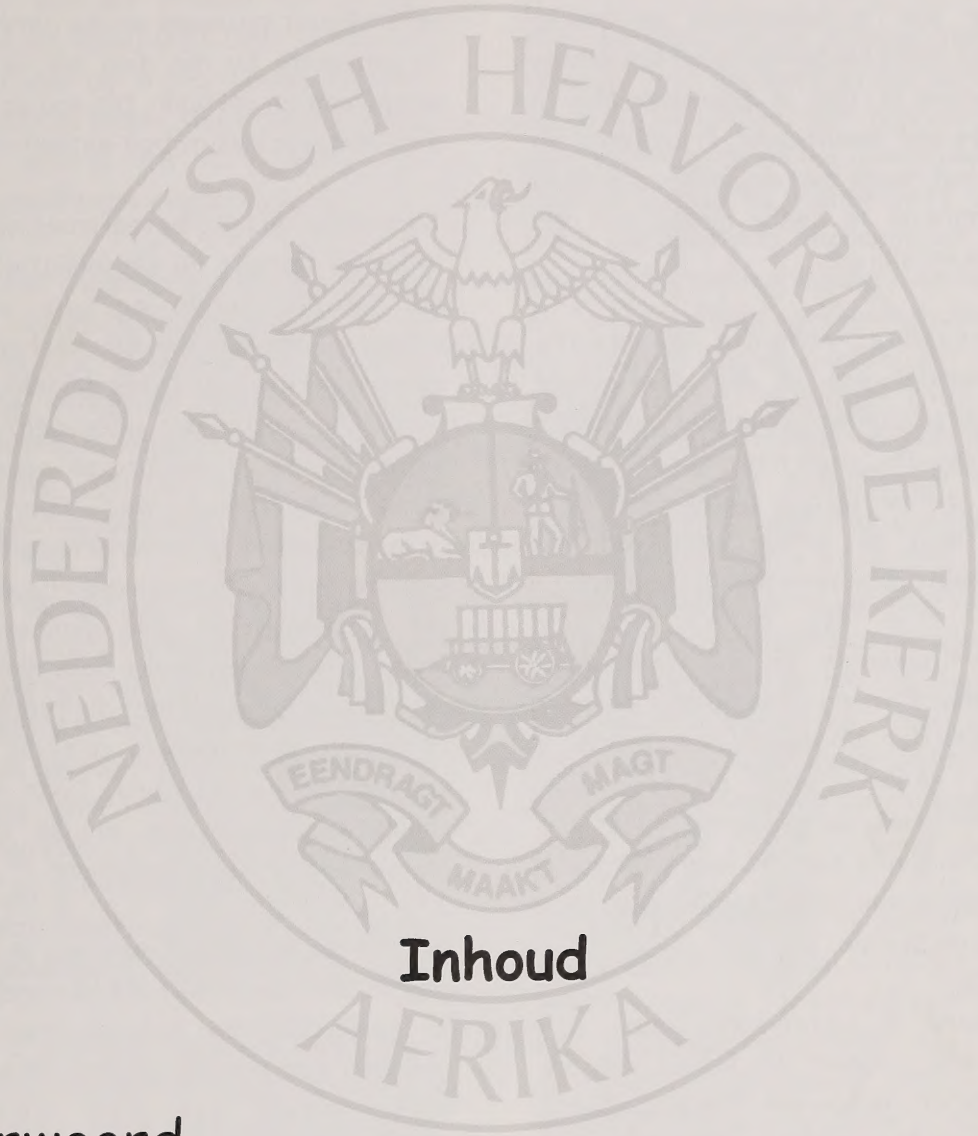
1995 - 2005

GESKIEDENIS

4 Aug 1973	Kerkraad besluit om grond in Hartbeespoort aan te koop vir tweede kerkgebou
11 Sep 1973	Kerkkantoor gee toestemming vir die aankoop van grond
28 Mrt 1976	Koopkontrak word geteken
1976	JA Korb skenk ged 27 van die plaas Rietfontein aan die kerk
1977	Oordrag geneem op grond in Schoemansville
10 Feb 1980	Ds Fanie Pretorius word bevestig in Magaliesmoot gemeente
1981	Brief aan Buitestedelike Raad om die stormwatervoor te skuif
1982	Koop pastorie in Schoemansville
1983	Opvolgbrief aan raad oor die skuif van die stormwatersloot
4 Okt 1985	Ontvang toestemmingsbrief van Raad van Finansies vir die bou van 'n tweede kerk
2 Des 1987	Eerste boukommissie vergadering
1988	Begin met bouplanne
22 Sep 1988	Boukommissie bepaal die ligging van die kerkgebou
29 Okt 1988	Eenparige besluit om kerk te bou
3 Mrt 1989	Eerste sooispitfunksie vind plaas
11 Nov 1989	Hoeksteenlegging
12 Apr 1993	Terreinskoonmaak funksie
Jul 1994	Kerkbanke word afgelewer
Jan 1995	Bankkussings word aangekoop
20 Feb 1995	Klok word staangemaak
25 Feb 1995	Kerk word in gebruik geneem
26 Nov 1995	Afstigting
4 Feb 1996	NHSV kom tot stand
17 Mrt 1996	Ds Hennie Pretorius bevestig
Apr 1996	Tom pak trappe
Mei 1996	Eerste basaar
2 Nov 1999	Oord PV3 se lidmate word aangeneem
Jan 2000	Hervsies kom tot stand
2 Jun 2001	Basaarterrein gedoop as 'Tom Opperman' terrein
19 Mei 2002	Ds Werner Venter beroep
28 Jul 2002	Ds Werner Venter bevestig
Okt 2004	Anet Dreyer begin haar prakties by Schoemansdal
28 Mei 2005	Stef Kruger skryf basaarliedjie
2005	Begin nuwe saal bou
25 Nov 2005	Tien jaar fees!

Redaksie
ian - Alta Engelbrecht (NHSV resepte) -Pieter van
ysen - Henri Verrips - Lézl Möller - Chris Möller -
n Straaten - ds Werner Venter

Drukwerk
y Tel: (012) 252-2370



Inhoud

Voorwoord 2

Storie - 10 jaar 6

Herinneringe 29

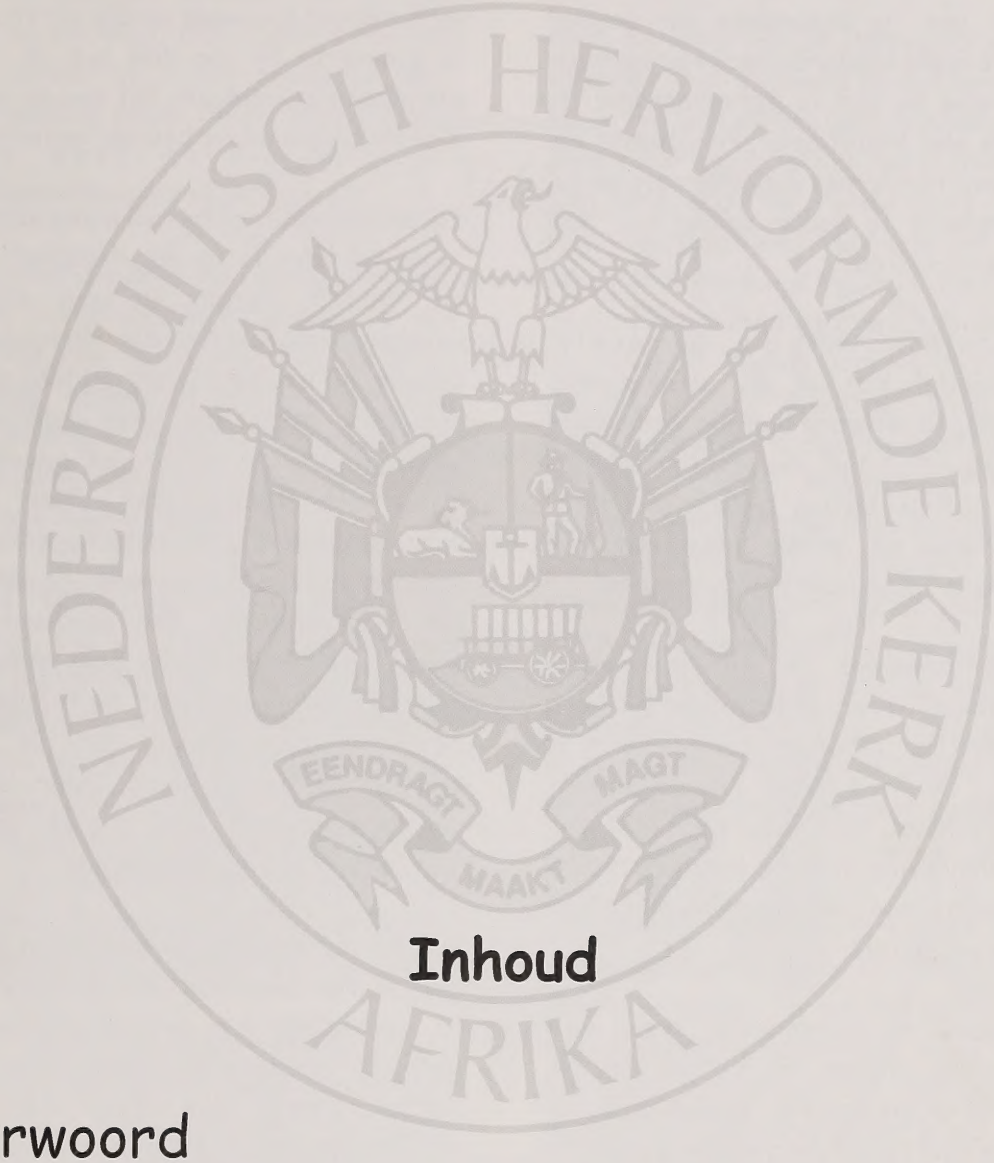
Beproefde Resepte 37

Redaksie

Patrick Venter (Redakteur) - Tom Opperman - Alta Engelbrecht (NHSV resepte) -Pieter van der Westhuysen - Rieks van der Westhuysen - Henri Verrips - Lézl Möller - Chris Möller - Nic Stoop - Mientjie van Straaten - ds Werner Venter

Drukwerk

Brits Drukkery Tel: (012) 252-2370



Inhoud

Voorwoord	2
Storie - 10 jaar	6
Herinneringe	29
Beproefde Resepte	37

Voorwoord - Dr Fanie Pretorius
Nederduitsch Hervormde Gemeente Schoemansdal

As daar van 'n besondere en unieke gemeente in die Nederduitsch Hervormde Kerk sprake is, dan is Schoemansdal 'n gemeente wat kwalifiseer. Predikante en lidmate wat reeds met die gemeente en sy werksaamhede te doene gehad het, sal beslis nie verskil nie.

Die ontstaan van die gemeente Schoemansdal kan in my denkwêreld moeilik losgedink word van die gemeente Magaliesmoot, die moedergemeente, waarvan die afstigting plaasgevind het. Daarom sou ek graag iets van my belewenis in die gemeente wou meedeel.

Met my aankoms in die gemeente Magaliesmoot vroeg in 1980 het ek baie gou bemerk dat, alhoewel die gemeente 'n pragtige eenheid was en soos een saamgewerk het, die gedagte tog leef dat in Schoemansville met die loop van tyd 'n eie gemeente moet ontstaan. Niemand het daarmee verskil nie.

Daar was 'n besondere gees van samewerking rondom die betaal van die kerkgebou en die bou van 'n nuwe pastorie by Kameeldrift waar die gemeente Sondae in groot getalle byeengekom het en die kerkgebou vol gesit het. Die grond by Schoemansville, waar die volgende kerkgebou sou verrys, was met my aankoms in die gemeente reeds betaal. Maar nadat die pastorie by Kameeldrift klaar betaal was, is dit algemeen aanvaar dat die tyd ryp geword het om in die rigting van Schoemansville eiendom te bekom met die oog op uitbreiding en stigting van 'n gemeente. Alhoewel daar op daardie stadium geen gedagte was dat die beroep van 'n predikant die vertrekpunt sou wees vir die ontstaan van 'n gemeente by die dam nie, is 'n huis aangekoop en verhuur. Dit sou as neseier dien vir toekomstige bou-aktiwiteite.

Terwyl die huis nog betaal moes word, het 'n aantal lidmate op eie inisiatief en uit eie fondse, begin om die saal en kategesekompleks by die kerkgebou op Kameeldrift te bou. Dit is duidelik aan die gemeente gestel dat geen geld uit die gemeentekas vir dié projek geneem sal word nie. Nooit was daar enige ontevredenheid of onvergenoegdheid by lidmate van die Schoemansville deel van die gemeente nie. Die gemeente het besef dat die kompleks baie nodig was, soos dit ook bewys is met die tyd, en almal het weer eens gehelp dat die gebou opgerig en betaal word. Daar is hard saamgewerk met elke projek en elke lidmaat het sy plek volgestaan.

Terwyl die kategeselokale nog in aanbou was, is daar begin met die beplanning van 'n kerkgebou by Schoemansville. Die gedagte was dat die planne klaar moes wees teen die tyd dat die kategesekompleks klaar betaal is, sodat die bouwerk dadelik kon begin.

'n Boukommissie is saamgestel waarvan ek die voorsitter was. Die ander lede van die kommissie het bestaan uit lidmate van albei gedeeltes van die gemeente. Die Argiteksfirma van mnr Jan Moolman, 'n lidmaat van die Hervormde Kerk, het opdrag gekry om 'n kerkgebou te beplan wat die gemeente nie meer as R500 000 sou kos nie. Toe die planne voltooi is, was die kosteberaming deur mnr Johan Dreyer, seun van prof PS Dreyer, dat die

gebou R700 000 sou kos. Die argitek het opdrag ontvang om op die planne af te skaal. Hy kon dit afskaal tot in die omgewing van R600 000. Daar is toe vir bietjie minder as 'n jaar gewag om met die bouwerk te begin. Meer fondse moes verkry word en die huis te Schoemansville moes verkoop word.

Gelukkig het die kerkraad besluit om eers weer 'n kosteberaming te doen vir die oprig van die pragtige en moderne kerkgebou, aangesien boukoste drasties gestyg het. Die kosteberaming was toe R1,3 miljoen, wat heeltemal buite die vermoë van die gemeente was.

Daar is opnuut besin en beplan en uiteindelik besluit om die planne van die huidige kerkgebou van Magaliesmoot te neem, daarop te verbeter en die gebou op te rig. Die gemeente was eendragtig met die besluit. Mnr Hendrik Vermooten het geen probleem gehad dat sy planne gebruik en aangepas word nie en met behulp van ouderling Joop Brown is die nodige aanpassings aan die planne gedoen.

Dit was 'n blye dag toe daar met behulp van Hannes Schoeman begin is met die grondwerke. Met bakstene wat Joe Robbertse teen 'n baie verlaagde prys beskikbaar gestel het, het die beste bouer in die Mootomgewing, mnr Frans van den Berg, wat ook die kategeselokale te Kameeldrift gebou het, die bouwerk begin. Die dakwerk is deels deur Mauritz von Wielligh en Hans Buchling gedoen. Ongeveer toe die kerkgebou gesluit kon word, het ek die gemeente verlaat. 'n Hartseer tyd wat ons as gesin nooit sal vergeet nie. Die wonderlike samewerking van die gemeente, die liefde en ondersteuning wat ons ontvang het, het ons lewens ryk en vol gemaak. Die Heer was vir ons goed om predikantspaar van die besondere gemeente te kon wees.

Met die koms van ds Wimpie Steyn, my opvolger, het die werk by die kerkgebou vir 'n tyd lank stilgestaan, aangesien daar eers weer noodsaaklike herstelwerk aan die kerkgebou te Kameeldrift gedoen moes word. Ek het verneem dat manne soos Pot Fernandes, Mauritz von Wielligh en Joe Robbertse saam met ds Steyn na 'n tyd weer leiding geneem het om die projek af te handel. Die hoeksteenlegging van die kerkgebou het op 11 November 1989 plaasgevind en die ingebruikneming van die kerkgebou op 25 Februarie 1995. Die afstigting van die gemeente het daarna op 26 November 1995 plaasgevind. Dit was die ideaal van die moedergemeente om die dogter nie kaal weg te stuur nie, maar met 'n voltooide en volledig betaalde kerkgebou om die nuwe gemeente lewensvatbaar te maak.

Ds HJMW Pretorius is as die eerste predikant beroep en op 16 Maart 1996 in sy amp bevestig. Hy het die eerste fase, wat soms die moeilikste fase in 'n nuutgestigte gemeente is, met die gemeente meegemaak. Daar is netjies en konstruktief gewerk en dieselfde gees wat die lidmate geken het by Magaliesmoot, is daar voortgesit. Die twee basare wat ek in die bedieningstyd van ds Pretorius bygewoon het, het gevoel soos van ouds. Na ds Pretorius het die kerkraad na grondige huiswerk op Sondag 19 Mei 2002 ds Werner Venter van die gemeente Krugersdorp beroep. Ek het die voorreg gehad om die beroepsvergadering te lei aangesien daar lankal deur die skriba, oudl Piet Lee, met my gereël was om die nagmaals erediens te hou. Die konsulent het my versoek om

ook die beroepsvergadering te lei. By die vergadering was ek diep onder die indruk van deeglike werk wat deur die beroepskommissie gedoen is en van die leiding van die Gees van die Heer om te bepaal wie die herderstaf sou opneem. Op die beroepslys was netjiese en sterk kandidate en na my mening sou enigeen suksesvol in die gemeente kon werk. Ds Werner is op 28 Julie 2002 in die gemeente ontvang en in sy amp bevestig.

Die geskiedenis van die ontstaan van die gemeente Schoemansville sal altyd vir my aan 'n paar name gekoppel wees. Ek wil voorop die naam van Chris von Wielligh noem. Seker een van die grootste kerkmense, met 'n grondelose liefde vir die Hervormde Kerk, wat ek ooit geken het. 'n Persoon wat werklik in stilte gewerk het en dinge gedoen het, die dryfveer van die gemeente, die inspirasie vir die predikant, en 'n persoon wat nooit enigiets aan homself toegedig het of eer verwag het nie. Sy lewe was die Kerk. Sy lewe was die gemeente Magaliesmoot. Sy ideaal was die stigting van 'n gemeente by die dam. Daarvoor het hy hom altyd beywer. Hy was altyd baie sensitief daarvoor dat die lidmate daar en hulle ideale en verwagtinge nooit geignoreer word nie. Hy het moeite gedoen om jare gelede die grond te bekom wat vandag 'n groot bate vir die gemeente is. Vir hom was die oprig van die kerkgebou en die afstigting van die gemeente hoogtepunte in sy lewe. Die bereiking van 'n ideaal wat hy nagejaag het. Maar ek sal ook die name moet noem van Ben van der Linde met wie ek net 'n kort rukkie saamgewerk het, Pieter van der Westhuysen, Fanie Potgieter, Nick Stoop, Chris Möller, Thinus en Judith Klaasee, Pot Fernandes, Joe Robbertse, John Korb, Mauritz von Wielligh en natuurlik al die lidmate in daardie omgewing wat graag hulle eie gemeente wou gehad het.

Die naam van die gemeente is vasgestel nadat verskeie voorstelle ter tafel gelê is. Ek het twee name voorgelê waarvan Schoemansdal my tweede keuse was. Persoonlik het ek in die referendum wat daarna gehou is vir iemand anders se naam gestem wat na my mening die beste was. My verbasing was groot toe die naam Schoemansdal as die wennaam na vore gekom het met 'n oorweldigende meerderheid. Die voorstellers van name was nie bekend nie en daarom glo ek dat gemeentelede nie vir die naam gestem het omdat die dominee dit voorgestel het nie. Miskien was dit die motivering by die naam wat die deurslag gegee het. As Kerkhistorikus was ek nog altyd aangegryp deur die geskiedenis van die gemeente Schoemansdal in die noorde van die land. Ek het hier die geleentheid gesien om iets van daardie besondere gemeente te laat herleef en daardie stukkie geskiedenis behoue te laat bly. Miskien moet dit êrens in die gemeentelike stukke beskryf word sodat nuwelinge na die gemeente dit altyd onder oë kan neem en kan besef dat die naam nie uit die lug geval het, of spesifiek na Schoemansville verwys nie.

Dit wat in die tagtigerjare by die gemeente Magaliesmoot gebeur het, het ook sedert die aankoms van ds Venter in die gemeente Schoemansdal gebeur. 'n Gees en gesindheid wat jou oorweldig is onder lidmate teenwoordig. Daar word gewerk en gewoel. Die kerkgebou is Sondae vol. Die geestelike bearbeiding het finansiële groei tot gevolg. Dit is en bly 'n wonderlike ervaring om die gemeente op 'n Sondag te besoek. Daarom is dit nie vreemd dat die gemeente besluit

het om sy eie saalkompleks op te rig nie.

Een van die grootste leiers wat ons Kerk nog opgelewer het, prof Theuns Dreyer, is ook in 'n sekere sin onlosmaaklik aan die gemeente gekoppel. Behalwe vir ons jarelange bande van vriendskap was hy my preekhulp. Ek het altyd gepoog om uitmuntende predikers te kry om my te help uit jammerte vir die gemeente wat so baie teen wil en dank na my moes luister. Prof Dreyer het ook groot belangstelling in die gemeente Magaliesmoot getoon en die ontstaan van Schoemansdal was vir hom 'n groot belewenis. Daarom was hy betrokke by die hoeksteenlegging en in gebruikneming van die kerkgebou.

Die feit dat hy sy enigste dogter vanuit die kerkgebou laat trou het, toon ook sy liefde en toegeneendheid teenoor die gemeente. Hy preek ook graag daar, maar sê dat die gemeente ook nie meer altyd na hom wil luister nie, omdat hulle hulle eie jong dominee verkies. Miskien moet prof Dreyer 'n soort erepresident van die gemeente Schoemansdal word.

Dit is vir my 'n voorreg om gelukwense aan die besondere gemeente oor te dra by sy tiende verjaardag. Vir die gemeente is ek besonder lief en dit was 'n eer wat my te beurt geval het om aan die geboorte van die gemeente deel te kon hê. Iets waarvoor ek gehoop en gebid het. Die liefde sal nooit roes nie. Dit is soos my liefde vir Magaliesmoot. Ek kan die twee liefdes nooit los van mekaar sien nie. Vir my is dit een. Ons almal het geplant en natgemaak, maar God het laat groei. Ons staan verwonderd voor Hom en die werk van Sy hande. Hy het gesorg. Oor jare is manne en vroue van formaat daargestel om Sy werk in die deel van ons Kerk te doen.

Tien jaar in die lewe van 'n gemeente is maar min gesien in die lig van die bestaan van die Nederduitsch Hervormde Kerk en nog meer gesien in die lig van die kerk van ons Heer. Maar tien sulke jare van intense en konstruktiewe werk het betekenis vir elke gemeente en dien as fondament om op voort te bou. Daar is dankbaarheid vir al die ouer lidmate wat nog van Magaliesmoot afstam dat hulle hierdie tiende verjaardag kan beleef. Daar is dankbaarheid vir en saam met al die nuwe lidmate wat help om die gemeente uit te bou en kerk te wees na die bedoeling van ons Heer. Daar is dankbaarheid vir 'n hardwerkende predikant, reggeaard en lief vir sy werk en vir sy Kerk wat lei en voorloop in diens van sy Heer.

Mag die Heer gee dat u nog baie jare sal saamwerk en dat u seën sal ontvang op u werk en beplanning. Mag alles altyd strek tot Sy eer.

Oktober 2005

Die Storie

Tien jaar. 'n Kort rukkie in die geskiedenis van die kerkwêreld. Tog 'n lang ruk in die geskiedenis van Hervormde Kerk Schoemansdal, sy kleurvolle mense en besondere gemeenskap.

Afstigting en kerkbou is geen geringe saak nie. Beslis nie 'n saak wat sonder geloof, vele moeite, durf en groot entoesiasme aangepak word nie.

Dit is dan die verhaal van Nederduitsch Hervormde Gemeente Schoemansdal, in Hartbeespoort.

'n Gemeente wat vandag, na tien jaar, kan terugkyk en God kan loof. Vir nie alleen net 'n wonderlike gemeente en 'n pragtige kerkgebou nie, maar God ook kan loof vir 'n tuiste, 'n gemeenskap. Vir 'n droom wat by 'n klein groepie begin het en gegroei het tot wat dit vandag is.

'n Gemeente wat God kan loof vir die genade om te kon volhard en deur te kon druk. Ten spyte soms van terugslae en rigtingloosheid. Deurentyd met die versekering dat wat God begin het, Hy sal klaarmaak. Ook met die versekering dat hierdie pad, na tien jaar, nog nie sy einde bereik het nie.

'n Verhaal wat so begin:

Bokant die dorp se beeskraal het die ou pad deur Hartbeespoort geloop. Die huidige terein? Ja, destyds 'n beeskamp. Maar, vir 'n paar voorlopers van die omgewing vir wie dit 'n belangrike saak geword het, 'n nuwe tuiste. Manne en vroue soos Chris von Wielligh, Oom en Tannie van Zyl, David Otto, Hendrik Joubert, Chris Möller, Oom Calitz, Pieter van der Westhuysen, Nic Stoop, Willie de Bruin, Jolien Roos, Coert en Sally Grobbelaar en vele ander. Mense in wie se harte die entoesiasme begin groei het.

Die kerkterrein

Pieter van der Westhuysen en Thinus Mulder (van die Gereformeerde Kerk) is getaak om die eertydse 'Raad vir die Ontwikkeling van Buitestedelike Gebiede' te nader om te gaan ondersoek instel oor watter grond moontlik beskikbaar sou wees, om aan te koop vir 'n moontlike kerkgebou. Op hierdie stadium was daar natuurlik nog geen sprake van afstigting nie. Bloot 'n ondersoek met die oog op die toekoms. Dit sou natuurlik nie baie lank so bly nadat die gogga eers gebyt het nie. As daar dan vandag teruggekyk word, dan besef 'n mens ook natuurlik net weer opnuut hoe onverklaarbaar God se raadsplanne is. Veral spesifiek met betrekking tot Schoemansdal gemeente!

Die half onvriendelike amptenaar wat die kaart uitgehaal en oopgeplooi het, het met sy vinger op die kaart getik en gesê: 'Hier!' Natuurlik het Pieter en Thinus die area geken en in hulle gedagtes net klippe gesien. Maar, stelselmatig het hierdie klipperige terrein verander in die ideale plek en by die volgende kerkraads-vergadering het Pieter geesdriftig vertel van hierdie plek. 'n Plek wat miskien nie nou na 'n goeie plek lyk nie, maar wel ideaal

geleë is en beslis die beste plek is wat beskikbaar was. Net die regte plek vir 'n kerk!

Chris von Wielligh, 'n ou staatmaker in die gemeente, het hom natuurlik begeesterd ondersteun rondom hierdie saak van grond aankoop vir 'n moontlike kerk. Hy het hoeka al sy stem dik gemaak oor die oorvol kerk en dat daar gedink moet word aan afstigting, of 'n tweede kerk. Veral toe hy een Sondagoggend, in 'n oorvol kerk, oor die kinders moes klouter tydens sy beurt om voor te lees en toe amper neergeslaan het. Natuurlik met die meegaande gehoes en geproes en gegiggel vanaf die banke. Hierdie episode het natuurlik sy geesdrif met 'n paar akse verhoog. Hierdie gesig was natuurlik nie die uitsondering nie. Want Sondag na Sondag het die kinders tot teen die preekstoel gesit weens 'n oorvol kerk.

Soos voorheen gesê: Daar was nooit gepraat van afstigting nie. Maar, wel van 'n tweede kerkgebou. 'Om dit meer gerieflik te maak vir die ouens wat by die dam woon.' Veral die wat by die destydse Raad op Atoomkrag gewerk het. 'n Groot deel van ons gemeente.

Dinge wou tog maar nie rigting kry nie. Vergaderings is gehou en so is daar dan ook een aand 'n vergadering gehou by die hoërskool om weer die aankoop van die grond te bespreek. Ds Fanie Pretorius het soos gewoonlik die vergadering begin met Skriflesing. Hendrik Joubert het egter opgevlieg en in geen minder woorde nie, ds Fanie aangespreek en gevra dat hy asseblief nie die vergadering moet 'soft soap' deur uit die Bybel te lees en te bid nie. Vanaand is die aand waar daar reguit gepraat moet word. Op die man af. Geen doekies omdraaiery nie! Daar moet gepraat word en klaar gekry word. Die geroei en stoei is oorbodig.

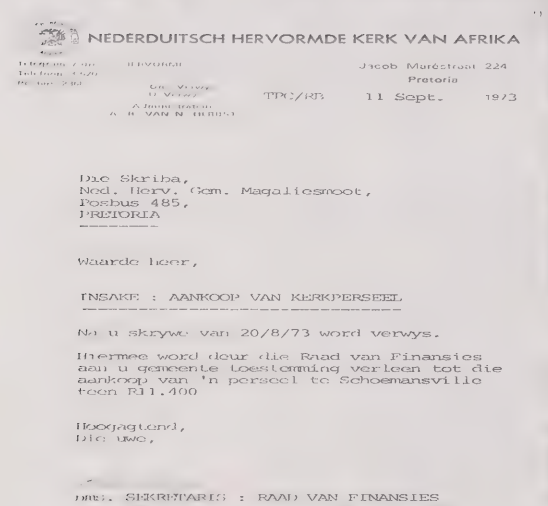
So word daar dan besluit dat dit tyd is dat daar dienste gehou word by die dam. Eers in die saal van Laerskool Generaal Hendrik Schoeman. Een Sondag per maand. Later skuif dit na die kapél in Meerhof. Toe nog later na die saal van Hoërskool Hartbeespoort. Prof PS Dreyer lei die meeste van die dienste met Hennie Breedt wat van tyd tot tyd leesdienste hou.

Eerste diens Hartbeespoort

Die einde van die grondkoop kwessie was nog nie in sig nie. Die buitestedeliksraad amptenaar was nie te gretig om die transaksie te beklink nie en probeer toe die kerkraad uit die koop praat. Ondersoeke het glo bewys dat daar baie geraas sal wees met die toenemende getal motors wat oor die damwal ry. Daar sal beslis nie kerk gehou kan word daar op daai stukkie grond nie! Maar, die manne sou hulle nie so maklik laat onderkry nie. 'n Boer maak 'n plan. As jy dan nie die regte instrumentasie het en allerhande ondersoeke kan laat doen nie, dan moet jy maar self inklim en die ding doen. So gesê, so gedaan! Dis toe dat daar in die naam van 'n goeie saak, die Sondag kerk gebank word. Nogal deur 'n paar vooraanstaande manne - Pieter van der Westhuysen, Nic Stoop, Chris von Wielligh en Willem Nel.

Hulle het hulle rustig aan die onderkant van die klippe langs die pad tuisgemaak en self die sogenaamde 'geraas' prooeer takseer. Sommer maar van 'n paar los bosluise ook ontslae geraak in die proses. En siedaar! 'n Geslaagde proefneming wat die kerkraad sou oortuig dat die 'geraas' beslis nie 'n probleem sal wees nie.

So word daar dan uiteindelik op 4 Augustus 1973 op 'n kerkraads-vergadering besluit om die deel wat op die Landmeter Generaal se kaart aangedui word as 'Gedeelte van Gedeelte N van die plaas Hartbeespoort' ('n deel wat ge-oormerk was as dorpsgronde), aan te koop. Teen 'n aansienlike bedraggie van R11 400. (Dubbel soveel as die R5 500 wat aanvanklik die koopprys sou wees 'n jaar vroeër.)



NEDERDUITSCH HERVORMDE KERK VAN AFRIKA

Jacob Maréstraat 224
Pretoria

TPC/RB 11 Sept. 1973

Die Skriba,
Ned. Herv. Gem. Magaliesmoot,
Posbus 485,
PRETORIA

Waarde Heer,

INSAKE : AANKOOP VAN KERKPERSEEL

Na u skrywe van 20/8/73 word verwys.

Hiermee word deur die Raad van Finansies aan u gemeente toestemming verleen tot die aankoop van 'n perseel te Schoemansville teen R11.400

Hoogagtend,
Die Uwe,

DIREK. SEKRETARIS : RAAD VAN FINANSIES

Nog was dit het einde niet van die gesukkel. Want, die koopkontrak word uiteindelik eers op 28 Maart 1976 geteken. Namens die kerk, deur Willem Jacobus Nel en Christiaan J von Wielligh. Met 'n klousule wat bepaal dat die grond vir 'Goedsdienstige' doeleindes gebruik kan word. (In plaas van **God**sdienstige doeleindes!)

In dieselfde tydperk (1976) skenk 'n gemeentelid, JA Korb, 'n stuk grond (Gedeelte van gedeelte 27 van die plaas Rietfontein) aan die kerk met die voorwaarde dat dit slegs vir kerk doeleindes gebruik mag word. 'n Gebrek aan water het egter die ontwikkeling van die terrein gestrem en kon daar nooit oorweeg word om 'n kerkgebou daar op te rig nie.

Dit was egter die minste van die probleme. Kort na die aankoop vind die kerkraad uit dat daar 'n boubeperking op die grond van toepassing is. 'n Allemintige 95 meter vanaf die middel van die pad! Wat beteken dat daar maksimum 'n kerk die grootte van 'n dubbel motorhuis, op die oorblywende stuk gebou sou kon word. 'n Bepaling wat op alle provinsiale paaie van toepassing was. Gelukkig het die beperking later verander na 16 meter toe die pad van provinsie oorgedra is aan die raad van Hartbeespoort. Hierdie bepaling het natuurlik daartoe bygedra dat daar nie te veel gepraat is rondom kerkbou nie.

Maar, hoe blus jy dan nou die vlamme wat helder brand in sekere lidmate se harte? 'n Onmoontlike taak. So steek die 'kerkbou' dan weer sy kop uit in 1981 met die skrywe van 'n brief aan die T.R.O.B.G. (Buite Stedelike Raad). Daarin word die raad gevra om die stormwater sloot wat deur die grond loop, te skuif. Die raad antwoord dat hulle dit sal doen. Maar, die raad moet weer herinner word aan hulle belofte, in 'n opvolgbrief in 1983. Hierdie keer word daar in die brief gemeld dat die gemeente nou haastig raak en spoedige optrede van die raad sal verwelkom.

Intussen is ds Fanie Pretorius op 10 Februarie 1980 deur sy swaer, ds T Snyman, in die gemeente Magaliesmoot bevestig. Vyf jaar later, op 4 Oktober 1985, rig die gemeente 'n skrywe aan die

sekretaris van die Raad van Finansies wat as volg lees: "Insake oprigting van tweede kerkgebou van die gemeente Magaliesmoot te Hartbeespoort op die kerk eiendom 1 hektaar groot. Rede: Magaliesmoot het hulself bewys en het tans 'n kerkgebou, saalkompleks, pastorie te Kameeldrif asook 'n pastorie te Schoemansville. Die gemeente is in 1970 gestig en in 1977 is die perseel in Hartbeespoort gekoop vir 'n tweede kerkgebou teen R11 565. In 1980 - 1981 word die ou pastorie te Kameeldrifwes verkoop vir R60 000 en 'n nuwe pastorie gebou vir R110 960, op die kerk perseel. 'n 2de pastorie word in 1982 te Schoemansville aangekoop vir die bedrag van R 84 138. Die huis is vir R650 per maand verhuur en die verbandkoste per maand was R596. Op die stadium was daar 700 belydende lidmate in die gemeente."

Boukommissie

Op 2 Desember 1987 word die eerste boukommissie vergadering om 19:00 in die konsistorie gehou. Ds Pretorius word aangestel as die eerste voorsitter van die boukommissie. Ouderling P van der Westhuysen is as ondervoorsitter verkies en ouderling CJM von Wielligh as sekretaris. Ander broers wat teenwoordig was is F Potgieter, N Stoop en J Botha.

In dié vergadering is besluit om so vroeg as moontlik in 1988 te begin bou, aangesien die bouplanne reeds goedgekeur is by die stadsraad.

Op die stadium was daar R20 000 beskikbaar op belegging by die kerkkantoor en indien die huis in Schoemansville verkoop word, sal daar ongeveer R80 000 wees om mee te begin.

'n Sooi-spit funksie is beplan vir of die 12de of 19de Maart 1988. Groot besluite moes geneem word. Die argitek wat eerste genader is met die opdrag om 'n bekostigbare kerk te ontwerp, het almal laat bokspring met 'n rekening van amper R30 000 vir dienste gelewer. Dit nog voordat enigiets gedoen is.

Na 'n paar moedelose vergaderings het ouderling Chris von Wielligh (dalk in 'n grap, wie weet) voorgestel dat ons die huidige kerkgebou van Magalies Moot net so moet bou in Schoemansville.

Ds Fanie Pretorius en prof PS Dreyer het albei beaam dat die kerk die lekkerste preek van al die kerke wat hulle ken. Prof PS Dreyer maak toe 'n opmerking dat hy verstom is dat 'n gemeente wat met positiewe harde werk, en pannekoek en koeksisters bak, 'n kerk kan bou. Net daar word besluit dat die gemeente sal as eienaar bouer optree en word die argitekte van die Magaliesmoot kerkgebou genader vir hulle toestemming om dieselfde planne te kan gebruik.

Op 22 September 1988 is die terrein besoek deur die Boukommissie om die posisie te bepaal vir die plasing van die kerk.

Geen besluite is geneem nie waarna broer Tom Opperman 'n posisie, so laag as

moontlik op die terrein, bepaal het .

Met 'n paar stokke en vlae is die posisie gemerk en op Saterdag 29 Oktober 1988 is eenparig besluit om die kerk te bou, soos hy vandag staan.

'n Paar aksies en besluite het daarmee hand aan hand gegaan. Hannes Schoeman het 'n laaigraaf en al die pleisterstene geskenk en Tjaart Erasmus, van TA Erasmus Vervoer, het die bou en pleistersand geskenk en gelewer. Jo Robbertse het die grondverskuiwing kom doen. Die lidmate self het elk 'n sakkie sement gekoop en van die lidmate het óf alleen, óf gesamentlik, 'n vensterraam betaal.

Fondasie

'n Boomplantdag is gehou op die kerkterrein en 'n ry bome, reg oor die wal langs die pad en bo die kerk, is geplant om die geraas van die pad af te weer. Oom Otto het aan die begin die bome nat gemaak met 'n emmer water. Later is 'n tuinslang gekoop, maar die waterdruk was te laag. Gelukkig het 'n paar bome tog die droogte oorleef!

Frans van den Berg is aangestel as bouer. "Hy en sy span mense het net Hervormde kerke gebou," het hy gespog. Die bouwerk self het vlot verloop en almal was eens dat die kerk binnekort sal staan.

Die sooi-spit funksie ('n potjiekos ete) is toe gehou op 3 Maart 1989. Dit kan seker beskou word as die eerste byeenkoms van die gemeente op Schoemansville. Met 'n pragtige uitsig en sonsondergang oor die dam. Die seremoniemeester was natuurlik niemand anders as Henri Verrips nie. Om maar net 'n paar van die name van mense wat teenwoordig was te noem: Ds Awie Viljoen en Jeanette, ds Johan Joubert en Esta , Obie, Ben en Rentia van Staden, Coert en Sally, Thinus en Judith, Eugene Grobler, prof Griesel, Barry en Classien, Mike Kern en Annetjie, Pot Fernandes, dr Fanie en Rika en die skoolhoof van Meerhof skool, mnr. Lombaard.

Boomplantfunksie - Chris von Wielligh, raadslid P Rheeders, ds SP Pretorius en Dawid Otto

Ds Fanie Pretorius open dan gepas die verrigtinge met die lees van 'n gedeelte uit Nehemia wat handel oor die opbou van die tempel. Onder 'n elektriese lig word die eerste sooi gespit deur homself en daarna deur Burgemeester dr Pierre de Villiers.

Die jeug bak pannekoek vir nagereg en die gemeente kuier al te lekker. Tussendeur kry elkeen 'n beurt om 'n sooi te spit. Intussen het Henri Verrips sy mikrofoon verruil vir 'n sak vol sakkies en hy deel net sakkies grond uit teen R10 per sakkie en Wilco Smit neem net video's.

Vloer voltooi

Daarna gebeur dinge redelik vinnig. Op 10 Maart 1989 is die fondasie klaar gegiet en kan die bouery begin. Vergaderings is gehou oor die regte tipe dakteëls, hoe die preekstoel moet lyk, watter tipe muur afwerkings dit moet wees en oor die orrel. Ds Fanie wou hê dit moet 'n pyporrel wees. Daar moes besluit word of daar 'n toilet agter in die kerk moet wees, of nie. Met Meerhofskool wat die kerk besoek, moes daar natuurlik voorsiening gemaak word vir rolstoele en met die oues van dae in gedagte kry 'n toilet toe sy staanplek agter in die kerk.

Fred Brown het die loodgieterswerk gedoen en Henry Heunis die elektriese werk (hy sou altyd môre die rekening bring - ons wag vandag nog!). Wimpie en Rina Botha het die panele agter die preekstoel geskenk en Pot Fernandes die preekstoel.

Onder die preekstoel is daar 'n kelder aangebring waar die ekstra muur-papierrolle, vensterruite, spaar dakteëls en ander dinge gestoor kon word. Met die oprig van die panele agter die preekstoel het die boukommissie een aand met 'n spreilig kom kyk hoe dit lyk en moes Pot Fernandes herhaaldelik vir elkeen wat inkom verduidelik dat die gleuf in die hout nie 'n fout is nie, maar 'n skadu wat die lig oor die paneel gooi.

Verder het Louis Fernandes die voorleeskateder geskenk, Judith Klaasee die doopvont, Coert en Sally Grobbelaar die luidsprekerstel en Korf Pieterse die kloktoring.

Eerste gewel staan

Die kerkbankprojek het R14 000 ingesamel en die banke is gemaak van afval plankies wat aanmekaar gelym is deur Pot Fernandes.

In Julie 1994 is die kerkbanke afgelewer en eers in die kerk gestoor. Die kussings het in 1995 sowat R15 500 gekos.

Kerkbankprojek

Op 11 November 1989 word die hoeksteen, wat deur Joop Brown geskenk is, gelê. 'n Naam vir die gemeente moes gekies word en daar was voorstelle soos Magalies Dam en Hartbeespoort (maar Brits se Hartbeespoort gemeente wou nie hul naam verander nie). Ds Pretorius (wat intussen sy doktorsgraad verwerf het),

het die naam Schoemansdal voorgestel. Dit is afkomstig van 'n gemeente wat in Louis Trichard doodgeloop het waar die gemeente jare terug uitgemoor is. Die naam sou dan as herdenking van die gemeente dien en andersyds by ons omgewing en Schoemansville inskakel. Die kerkraad het dit so aanvaar en vandag is ons trots daarop.

Vir die teks op die hoeksteen is besluit op Nehemia 2:20 - "Ons sy dienaars gaan bou."

Agter die steen is 'n video kasset van die gemeente se vordering tot nou toe, note en munte van die huidige geldstelsel en briewe van verskeie kerklikes ingemessel.

Die hoeksteen is deur dr Pretorius onthul ten tye van 'n aanderediens in die onvoltooide kerk. Die dak was al op, maar die mure nog nie gepleister nie. Henri Verrips was weer die seremoniemeester. Prof Theuns Dreyer het die preek gelewer uit Sagaria 2 Vers 1. Dit was die eerste diens binne die kerk en die Burgemeester, Peet Rheeders, was ook onder die genooides, saam met Ds en Mev. de Beer wat namens die ring ons besoek het. Na die diens is almal genooi om 'n sosatie, worsie en 'n tjoppie saam met die gemeente te geniet. Prof PS Dreyer het namens die algemene kommissie en die algemene kerkvergadering gepraat en Burgemeester Peet Rheeders wou net weet wie van die gemeente gaan op die stadsraad dien. Pieter van der Westhuysen het die bedankings gedoen.

Soos die geld opgeraak het, het die werk stadiger gevorder. Maar tog is daar ywerig aangehou werk aan die inwyding.

Eers is 'n terreinskoonmaak funksie gehou op 12 April 1993. Chris Harding, hoof van ingenieursdienste van die Hartbeespoort Stadsraad, het 'n padskraper bewillig en grond geskenk om die terrein gelyk te maak.

Hannes Schoeman het weereens sy laaigraaf gebring om die wal by die kombuis weg te grou en Pot Fernandes het 'n stel sement trappe geskenk wat deur Tom Opperman by die kombuis opgerig is.

Die hele gemeente het ingespring en gehelp. Hettie Fernandes het 'n skaapboud voorberei. Nic en Lettie Stoop het wors en koeldrank voorsien en, o ja - Chris Harding het gesorg vir 'n paar grassnyers om die terrein netjies te kry. Henry Heunis het met 'n "dumpy level" kom uitmeet en Willie Steenkamp het ook opvulgrond geskenk en so word daar gearbei die dag.

Skoonmaakspan

Die plaaslike nuusbrief het berig van die "spookkerk" en gou het die naam Spookkerk posgevat en gebly. In Mei 1993 is die eerste aanddiens in die konsistorie gehou en die Schoemansvillers het in hul massas opgeruk Spookkerk toe, waar ds Wimpie Steyn die diens gehou het.

Die kateder het natuurlik ook 'n geskiedenis. Nic Stoop het dit jare terug vir Magaliesmoot gemeente gemaak en geskenk. Sy moeder het die materiaal daarvoor gekoop en geskenk. Die kateder is later oorgeplaas as kerklike goedere op Schoemansdal se batelys.

Pieter van der Westhuysen
Die Verlossing

Pieter van der Westhuysen is genader om 'n paneel te ontwerp vir die ingang van die kerk. 'n Sgraffito. Die paneel beeld "Die Verlossing" uit. Dit is met gekleurde pleister in verskillende lae gepleister. Sodra die pleister effe afgedroog het word die kunswerk dan versigtig uitgekap tot op die verlangde kleur sementlaag. Die sement het egter gouer drooggeword as wat verwag is en daar moes haastig gewerk word. Tog het dit baie mooi uitgekom.

Ds Hennie Pretorius, Marthie Swan
en Pieter van der Westhuysen

Pieter was ook verantwoordelik vir die ontwerp van die kanselkleed. Marthie Swan het die kleed met die hand borduur. Die kleed kon ongelukkig nie betyds klaar nie en Magaliesmoot gemeente se kleed is geleen vir die inwyding.

Die inwyding is beplan vir 25 Februarie 1995. Baie dinge het nog op die naelkou stadium vasgehaak. Bv. die "Klok wat nog moes op". Pot Fernandes het blykbaar, met sy omswerwinge op Meintjieskop, op 'n klok afgekom vir R11 500. Dadelik besef hy dit is 'n winskoop en begin om van die gemeentelede te skakel vir donasies. Met 'n potjiekosdag wat die susters gereël het, is 'n verdere R2 700 ingesamel en kon die klok aangeskaf word. Die klok is toe vir 'n paar jaar by Thinus Klaasee gestoor, terwyl 'n plan gemaak moes word om dit bo-op die toring te kry.

Gelukkig kon die klok gehang word so vyf dae voor die inwyding. Op Korf Pieterse se koste is 'n hyskraan gehuur om die klok bo-op die toring te kry. Daarna moes die koster, 'n paar keer voor kerk, die toring op om die tou vas te maak as dit gebreek het. Toe natuurlik nog 'n handmodel! Lank

na die installering het Pot Fernandes 'n elektriese motortjie geskenk om die klok aan te dyf.

Klok word staangemaak

Die orrel kon ook nie finansieel bekostig word nie. Mnr J Eberson van Musica het egter 'n orrel aan die gemeente geleen. Die klankstelsel is ook eers van Magaliesmoot gemeente geleen. Die susters van Magaliesmoot het R40 000 geskenk vir kombuisteëls, blinders en kaste.

25 Februarie 1995 breek toe aan. Henri Verrips was, soos ouder gewoonte, weer die seremoniemeester en die hele gemeente en besoekers het voor die toe deure saamgekom. Dit was 'n lekker warm dag met 'n paar los wolke.

Henri het met die opmerking "Laat die woorde van die hoeksteen waar word", Pot genooi om die sleutel aan ds Wimpie se vrou, Christa, te oorhandig. Mev Steyn se bede was dat ons soos Ps 84 elke dag sal aanvaar en daarmee het sy die deur oopgesluit. Sy het die gebou eerste ingegaan, gevolg deur prof Piet Dreyer en Burgemeester Rdl. dr Willie du Preez. Op die geleende kansel kleed staan: "So spreek die Here".

Pot Fernandes oorhandig die sleutel aan mev Christa Steyn

Die kansel Bybel is deur Nic en Lettie Stoop geskenk. Dr Fanie Pretorius het gepreek oor die Here wat in 3 dae die Tempel kan opbou waar dit die volk 46 jaar geneem het. Hy het verder uitgebrei oor die gemeente se lank gekoesterde ideaal vir 'n kerkgebou in Hartbeespoort om die Here te loof. 'n Plek waar die volk glo God altyd teenwoordig is.

Prof PS Dreyer het almal gelukgewens en gevra hoekom moet mens met baie skuld in ses maande 'n kerk bou, waar jy met die gees van die Here, verstandig kan werk en in ses jaar die kerk kontant kan bou. Die Burgemeester, Rdl. dr. Willie du Preez, het Ps 127 aangehaal en verder die gemeente bedank vir die voorbeeld wat hulle gestel het van harde werk en geloof en hy beskou wat hulle gedoen het as 'n "monument vir die gemeente en gemeenskap."

"En sowaar" vertel oom Pieter later, "net daar klim Henri Verrips in en adverteer die Kerkbasaar van 6 Mei op Magaliesmoot. Mens, was ek nie omgekrap daaroor nie! Maar nou ja, so ken ons mos vir Henri en sy rooi kring om die basaardatum". Bedankings is gedoen en Abri en Elize Buys het om die beurt orrel gespeel en Jeff Cole het die trompet geblaas.

'n Tweede kerkgebou het natuurlik die vuurtjie aangesteek rondom afstigting.

'n Paar klein funksies is gedurende daardie tyd gereël. Joey Oosthuizen het ter wille van die 25 jaar fees van Magaliesmoot 'n potjiekos dag gehou en die winste is oorbetaal na Schoemansdal sodat die susters kon breekgoed aankoop. Suster Girty Korb het 'n stoor vol gereedskap (en wat ook al) van haar oorlede man aan die gemeente geskenk om te verkoop.

Die groot dag breek aan en op 26 November 1995 vind die afstigting plaas. Nog half in die skadu van die inwyding. 'n Nuwe baba is gebore en almal hou Schoemansdal met valkoë dop. Gaan dit 'n suksesverhaal wees of nie?

Wel, tyd was daar nie om te sit en wonder nie. Gras moes geplant word en Nic Stoop het ingespring. Dae lank met 'n klein straaltjie water aangehou om lewe te kry in die stingels. Die boorgat was droog. Tom Opperman bring sy 'assistent tuiningenieur, ou Dawid, om so dan en wan iets te doen. Die grondwalle het begin inmekaar stort en dit was net modder. Tydens 'n vergadering het hy voorgestel dat die baie klip op die terein gebruik moet word om mure te bou om die grond te keer. Dit is so goedgekeur en met 'n skimp hier en daar het die gemeente begin donasies gee, of sement gebring. D a a r was ook nie geld vir bousand nie en is die bietjie sand wat daar was met gewone tuingrond en sement gemeng.

Sonder enige kennis van tuinboukunde het Tom daarin geslaag om baie gou 'n mooi netjiese tuin aan te lê. Plante is net soos hulle gekom het, geplant. Hier 'n klomp, daar 'n klomp.

Voor die basaar van 1996 het Tom en Dawid die beton trappe gepak en die eerste fase plaveiwerk gedoen en na die basaar het hulle begin met die eerste klipmuur.

Na vele klagtes en versoeke by die stadsraad, het ons 'n groter water aansluitingspunt gekry en kon ons, nog maar spaarsaam natuurlik, darem 'n tik-tik sproeier gebruik. Irene Badenhorst, ons eerste administratiewe beampte, het 'n paar bakkievragte gras in die hande gekry en met baie gesoebat het Willie Zowitsky van die stadsraad ons 'n klompie bome geskenk wat David en Tom in 1998 aangeplant het.

Basaarterrein

Daarop het plaveiwerk by die konsistorie ingang gevolg, sement by die kombuis en die muur aan die voorkant wat Erich

Borchard en sy span gebou het. Kerneels Bester het kom help en Ben van der Linde het die staalwerk en hek behartig.

Tom Opperman het ingeklim en die tuin het ernstig begin vorm aanneem. Op 2 Junie 2001 oorhandig ds Hennie Pretorius, namens die gemeente, aan Tom 'n geskenk en word die basaarterrein as die "Opperman terrein" gedoop. Tom noem later dat dit "my baie klein laat voel het, veral as ek dink aan al die tye wat ek geskel het as dinge nie na my sin verloop het nie".

Eerste finalejaars

Nou ja. Daar is 'n Kerk en 'n kerkterrein. Maar geen eie dominee! Die tafel is egter gedek en op Sondag 17 Maart 1996 breek die groot dag aan toe ons eie eerste dominee, ds Hennie Pretorius, tydens die erediens ontvang en bevestig is deur ds Wimpie Steyn.

Boodskappe is gelewer van die Ring, buurgemeentes, die susters, die Kerkraad en die Stadsraad.

Eerste kerkraad

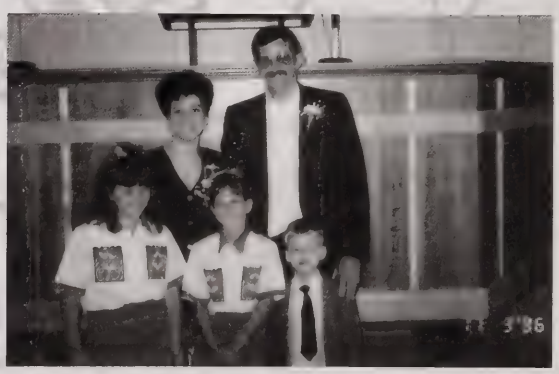
'n Nuwe kerk, 'n nuwe gemeente en 'n nuwe dominee. Dit was ds Hennie Pretorius se uitdaging. Later jare maak ds Hennie Pretorius die volgende opmerking: "Dit was lekker om die Here in die gemeente en die kerk te dien. Daar was baie uitdagings - alles was nuut en met alles was dit die eerste keer. Niemand het nog 'n wenresep gehad nie".

NEDERDUITSCH HERVORMDE KERK MAGALIESMOOT

'n Opname van die aantal lidmate soos tans in die register van Magaliesmoot gemeente: Schoemansdal.

WYK	OUDERLING	DIAKEN	LIDMATE	DOOPLIDMATE
22	TP Opperman	*A v Vuuren	16	21
23	WJ vd Westhuizen	GPL Erasmus	15	23
24	CEA Möller	Vakant	15	19
25	H Heunis	JF van Straaten	18	25
26	PJ vd Westhuysen	AJ Coetzer	17	22
27	HHM Verrips	A Albasini	20	26
28	R Breytenbach	Vakant	17	30
29	JJ Roos	AST Steyn	8	8
30	CG Theron	CJH Grobler	17	24
31	CS Grobbelaar	DJ Kruger	22	32
33a	RW Preiss	MJ Joubert	15	24
33b	CJ Bester	SJ Heunis	17	26
34	DJ Pieterse	MD Odendaal	15	27
35	AWG Le Roux	J Steyn	9	17
36a	NC Oberholzer	*F de Jager	13	21
36b	MJM Booysen	LWW Koekemoer	11	21
37	* J du Toit	JP van Heerden	16	33
38	DF Lottering	JA Stoltz	20	34
39	PJ Eksteen	L Moore	11	35
40	PJ Riekert	PJ Pieterse	11	16
41	Nuwe wyk		7	7
	Die Oorde		7	7
	Wespark		23	32
Totaal:			340	530

Van die hoogtepunte in ds Hennie Pretorius se tyd was die ontvangs van die orrel en die kanselkleed wat Pieter van der Westhuysen ontwerp het en deur Marthie Swan gemaak is. Die susters het 'n bedrag van R34 000 geskenk om die orrel aan te koop.



Ds Hennie Pretorius en gesin

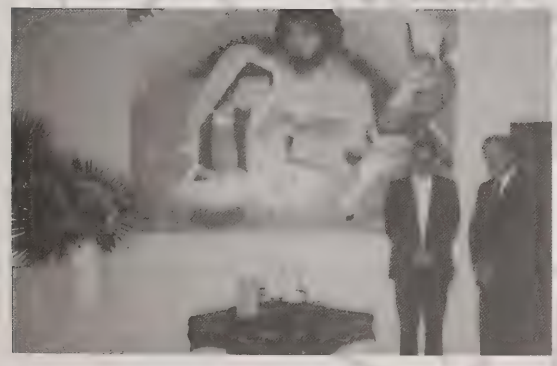
Die orrel het so kaal en eensaam gelyk dat Pot Fernandes onmiddellik 'n afskorting voor die orrel gebou het en panele in die voorhoeke van die kerk opgerig het om die

draadwerk van die orrel toe te maak. Die luidsprekers is ook voor die galery in muurpanele toegebou, deur Pot.

Bybelstudie groepe is gevorm en wyks-huisbesoeke is gereël. Die Bybel-studiegroep het 'n visie vir die gemeente saamgestel wat soos volg lees: "Ons, Schoemansdal, is 'n gemotiveerde gemeente wat God verheerlik, na mekaar uitreik en wat gemeenskap en ons geloof met oortuiging deur die Heilige gees uitleef".

Deur die Bybelstudiegroep het die volgende tot stand gekom: die geverfde glaspanele voor in die kerk (deur Susan Havenga en Lenie Heystek). Die betrokke panele beeld Kersfees, die kruisiging en die Bybel uit, wat weer gelei het tot die oorskryf van die Bybel in eie handskrif.

Jynie Smith het die boek geskenk waar gemeentelede begin het om die Bybel in eie handskrif oor te skryf. Verder het die groep ook gelei tot die 'Preek van die Bybel begraafplaas' en boek uitstallings.



Ds Hennie Pretorius en Pieter van der Westhuysen

Coert Grobbelaar het ingespring en die bakoond buite gebou. Tom het dit later gepleister om soos die klip langsaan te lyk.

Kerk uitstappies is gereël. Bv. die Bybelstudie piekniek op die berg en 'n kerkdiens deur proponent Coline van der Merwe, ook op die berg.

Berg Bybelstudie

Berg erediens

Nog hoogtepunte was die aanneming van die Oord PV3 se Hervormde lidmate op 2 November 1999 en ook die eerste preek van 'n boorling van die gemeente, Marthinus van Staden (seun van Ben en Rentia van Staden) dieselfde jaar.

Irene Badenhorst is aangestel as administratiewe beampte. 'n Ware staatmaker wat alles kon doen. Administratiewe werk, reëlings tref vir funksies, beesmis van die plaas af aanry, gras aanry, aflaai en help plant. Alles. Sy is later opgevolg deur Mientjie van Straaten wat net aangegegaan het waar Irene opgehou het en vandag nog die pos beklee.

Wie sal dan ooit ons outydse Nagmaal-kamp, wat ons onder die berg by die

kabelspoor gehou het, vergeet? Dit was baie koud die naweek, maar die reëlings was getref en ons het aangegaan. Vrydagaand het dit gereën. Alwyn Pienaar het vir ons elektriese krag aangelê en van 'n kampvuur en stories het daar nie veel gekom nie. Besoek is kort-kort afgelê by 'n regte "long drop". Die trekklavier, konsertina en mondfluitjie het egter die aand opgehelder. Saterdagmiddag is speletjies gespeel en later die aand om die kampvuur gesing en gedans. Laat aand was daar gewyde musiek en is huisgodsdiens gehou. Sondag het die kampers (wat natuurlik maklik uitgeken is aan 'n effense kampvuurreuk) voor in die kerk gesit.

Nagmaalkamp

Tydens 'n dames ontbyt word Pieter van der Westhuysen bedank vir sy 41 jaar diens op die kerkraad, met die oorhandiging van 'n geskenk.

Abri Buys het Kerssangdienste begin reël en die gemeente het betrokke geraak by die Danvilleprojek, waarvoor kos en kerspakkies ingesamel is.

Dit is ook in ds Hennie Pretorius se tyd waar daar begin is met die tradisie om die dominee te verras op sy verjaarsdag, met 'n ontbyt wat deur die ouderlinge gereël word. Hierdie tradisie word vandag nog voortgesit.

Predikant se verjaarsdag

Die tyd breek toe aan dat Tom en Barinda (wat Coert en Sally Grobbelaar opgevolg het), nie meer na die terrein kon kyk en koster kon wees nie. Oom Tobie en Tannie Winnie het toe by hulle oorgeneem.

Op 'n vraag oor wat tannie Winnie nou eintlik doen was die antwoord as volg: "Ja, darem so 'n bietjie meer as kloklui en deure oopmaak". Tannie Winnie onthou dan ook die verleentheid waarin sy was die eerste aanddiens, na hulle as koster aangestel is, toe dominee met fladderende toga van die kansel af na die portaal moes gaan om die buite-ligte aan te skakel, sodat niemand in die donker by die trappe afval nie.

So is daar talle ander staaltjies om te vertel. Soos bv. die oggend wat die klok vyf keer moes lui omdat dit die eerste keer (heel onwetend) te vroeg gelui is. Met die gevolg dat Abri hom boeglam geskrik het, aangesien hy gedink het hy is laat! Die talle mossies wat die kerk invlieg voor en tydens eredienste en die uitwerking wat dit het. Die kere wat die gewapende reaksie opgedaag het na 'n alarm en niks fout kon vind nie en die talle

'besoekers' wat opdaag met een of ander probleem en net 'n bietjie hulp soek by die kerk. Ook die kere toe die klok se tou gebreek het op kritieke tye.

Vyfjaar fees

Snaaksighede het ook so nou en dan gebeur. Per ongeluk en/of per toeval? Soos die dag toe die Hervsies by die Sonskyn Slaghuis in Melodie pannekoek gebak het en Nic Stoop, wat altyd reg is met 'n grappie ('n nuwe of 'n baie bekende ou een), gevra is deur 'n vreemdeling hoe die pannekoek smaak. Nic sê toe dat mense kom selfs van Bloemfontein af om hier pannekoek te koop. Waarop die vreemdeling toe meld dat hyself van Bloemfontein af kom en op pad is na die Noorde!

So gepraat van vreemdelinge. Een van die moeilikste dinge is om nuwe intrekkers te betrek en tuis te laat voel. Met so 'n verhuising word alle bekende ou dinge agter gelaat en daar moet van voor af wortel geskiet word.

Om die saak op te los word daar nuwe intrekkeraande (onder leiding van Lenie Heystek) by Schoemansdal gehou en het dit ten doel om nuwe intrekkers te verwelkom en tuis te laat voel. Sodat hulle met vrymoedigheid kan inskakel by die gemeente. 'n Reeks skyfies, wat soveel moontlik aktiwiteite en rolspelers in die gemeente dek, word vertoon. Ds Werner vat nuwe familielede deur die fasiliteit, (sodat hulle weet waar alles is) en daarna word lekker gekuier oor 'n koppie koffie of tee en 'n eet dingetjie.

Die jeug

Volwassenes? Ja. Maar net so bestaan die gemeente uit kinders, kleuters en peuters ook. Ds Wimpie Steyn was die vader van die Mossie-jeug gedagte. Hy en sy vrou, Christa, was van die begin af die ondersteuners met idees en moed om dié Jeugorganisasie te begin. Die doel was om die kinders voor te berei as volwaardige lidmate van die kerk, en nie net die kind te sien as die lidmaat van môre nie. Hierdie basis is ook verder gevoer met die wyse van aanbied van die Mossiebyeenkomste. Die doel was om weg te beweeg van die tradisionele aanbied van Sondagskole en die kind betrokke te maak by sy kerk en 'n behoefte by hulle te skep om graag by die kerk te wil wees, omdat hul daar tuis en geborge voel.

Rina Nortje, wyle Ivonne Oberholzer, Hanri Grobler, Sally Grobbelaar en Marlene Roos het met groot moed en onderskraging van die gemeente die eerste byeenkomste aangebied. Gou het die getalle toegeneem tot 60 plus kinders per byeenkoms. Om hierdie getal kinders aktief besig te hou, is Hoërskool

leerlinge ingespan om te help. Barinda Opperman, Glenda Lee Nortje, Lizel Steyn, Jaco van Wyk en Natasha Lottering het hul uitstekend van hul taak gekwyt.

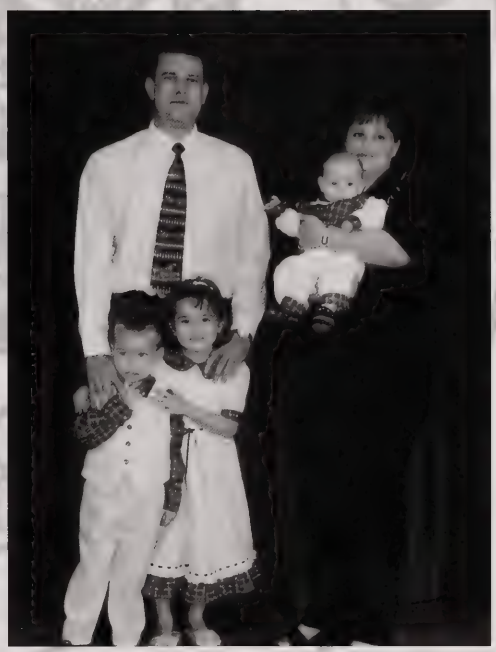
Boemelaarsete

Aktiwiteite het soms baie verbeelding en beplanning vereis. Soos boemelaaretes, bergklim, besoek aan bejaardes by hul huise met sang en blomme, besoek aan Krugersdorp weeshuis met die uitdeel van Kersgeskenke en Poppekas, aanbied van Mossie konserte en 'n modeparade vir befondsing. Die Mossies het nie net gespeel en geleer nie, maar was aktief betrokke en het op basaardae ook hard gewerk.

Basaar

Natuurlik, een van die hoogtepunte elke jaar is ons basaar! Eers gehou (vanaf 1996) langs die kerk, tot nou, die hele kerkterrein vol. Elke jaar 'n groter sukses as die vorige jaar. Die basaar meester, of soos ons hom noem, "Meneer Basaar" is Henri Verrips. Onder sy voorsitterskap en met sy aansteeklike pyn in die oor ophitsery, is die basaar elke jaar 'n groot sukses.

Sy gesegde: "Onthou, eet, drink en slaap basaar. Trek nou al 'n rooi kring om die datum." Met ywer het hy die basaar geadverteer. Tom Opperman het 'n groot bydrae gelewer ten opsigte van die basaarterrein en gou was alles in plek om dit 'n lekker kuierplek te maak.



Ds Werner en gesin

Ds Werner Venter is op 28 Julie 2002 in die gemeente ontvang en het baie gou sy stempel op die basaar afgedruk. Hy reël met die sanger Dozi om gedurende die basaar op te tree, wat baie voete na die basaar gelok het.

Dozi

Die basaarkomitee het 'n beproefde resep om van die basaar jaarliks 'n reuse sukses te maak.

Met die naam, BOSVELD BASAAR, word daar jaarliks gewedywer om die 'Beste stalletjie' trofee (geskenk deur Henri Verrips). Bekendes van die omgewing tree op as beoordelaars en die stryd is fel elke jaar. Vir 2005 is 'n mooi bedrag van meer as R130 000 aan wins opgelewer.

Dozi het vanjaar 'n liedjie gesing wat deur die bekende Stef Kruger geskryf is. Spesiaal vir ons basaar.

BOSVELDBASAAR

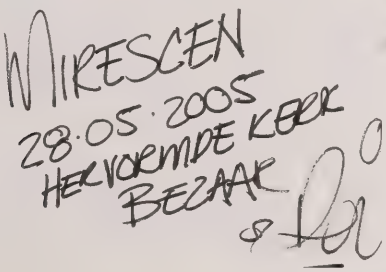
KOOR:

OP MY BOEREKITAAR
BY DIE BOSVELDBASAAR
HOU ONS MAKIETIE
ALMAL BYMEKAAR
OP MY BOEREKITAAR
BY DIE BOSVELDBASAAR
PROE ONS MAMPOER
TERWYL DIE DUIWE PAAR

DIE ANTIES DAAR AGTER MET DIE PANNEKOEK
DUIDELIKE BEKENDES NET HIER OM DIE HOEK
DIE DOMINEES PROE AAN 'N IETSIE DAAR
KYK HOE LOER HY OM DIE PILAAR

DIE POEDINGTENT STAAN VOL GEPROP
KYK HOE VRYF DIE OMIE SY BOEPENS ROND
DIE VLEISTAFEL GAAN UIT SY NATE BARS
DAAI SONDER TANDE MOET HUL GUMS KNARS

BROOD EN BOTTER MET LEKKER KONFYT
WYN UIT VEILINGS MAAK 'N GROOT PROFYT
DIS MOS WAAROOR ALLES GAAN
SAMESYN EN GROOT JOLYT



n

Entoesiastiese, gelowige, gewillige lidmate wat bereid is om hulle tyd op te offer ter wille van die geloof en hulle gemeente. Oud of jonk, maak nie saak nie.

Mnr Bosveldbasaar kompetisie

Dit is ook van toepassing op ander gebiede in Schoemansdal gemeente. Gedurende Januarie 2000 het 'n groep van 12 senior lidmate in die konsistorie byme-kaargekom om te besin oor maniere om die ouer lidmate saam te snoer, sodat hulle mekaar beter kan leer ken en om ook uit te reik na ander lidmate.

Die entoesiasme was aansteeklik en 'n "vereniging" is gestig. Die lede sou elke eerste Donderdag van die maand by die kerk vergader.

Die vergaderings moes informeel en gesellig wees en sou afgewissel word met uitstappies. Met die eerste vergadering in Februarie 2000 is die naam Hervsies (afgelei van Hervormd), soos voorgestel deur Nic Stoop, aanvaar.

Kuiertye het langer geword en etes is later tydens byeenkomste geniet. Meesal op die Kerkwerf. Die Hervsies bestaan vandag nog en is baie aktief. Ria Riekert is as die eerste voorsitster verkies en die ledetal groei van 12 tot 54. Na vyf jaar van onbaatsugtige diens het sy die leisels in 2005 oorgegee aan Rina de Jong. Die

koektafel tydens die basaar word vandag bedryf deur die NHSV en daar is altyd hope gebak beskikbaar om te koop. Uitstappies word gereeld geneem na plekke soos Willem Prinsloomuseum, Voortrekkermonument, Melrose Huis, Sammy Marksmuseum, Glasblasery, die Nasionale Dieretuin, Dikhololo vir Bybelstap, die S.A. Brouery, die Voëlpark by Monte Casino en Hartbeeshoek.

Wat is dan ook 'n kerk sonder 'n susters-vereniging. Op 04 Februarie 1996 kom die NHSV tot stand met Sally Grobbelaar as voorsitster. Marlene Roos word verkies as sekretaresse en Lettie Stoop as tesouriere.

Eerste NHSV

Die prioriteit van die NHSV was (en is nog steeds) om die betrokkenheid van die lidmate, insluitende die kerkraad en hul gades, te bevorder.

Die susters het afgeskop met 'n bakdag op 1 Maart en op die 3de Maart het hulle pannekoek by die "Om-die-Dam marathon" gebak. Daarop het gevolg die "Koop-en-Loop" van 26 Julie vir wegneem etes, boek verkopings en 'n lente-tee.

Hulle eerste groot geleentheid was die ontvangs van ds Hennie Pretorius en sy vrou Miekie. Met Miekie se teenwoordigheid en ondervinding van hoe om koeksisters te bak, is daar besluit om 'n elektriese menger aan te koop. Clasien en Barry Smith het 'n groot donasie gemaak.

Bybelstap Dikhololo

Die einde van die jaar het hulle 'n middagete vir die senior burgers gehou en aan die begin van 1997 het hulle afgeskop met 'n besoek van Maretha Maartens Met haar tema "Sommer net Woorde" en Elri van Dyk wat as gaskunstenaar optree.

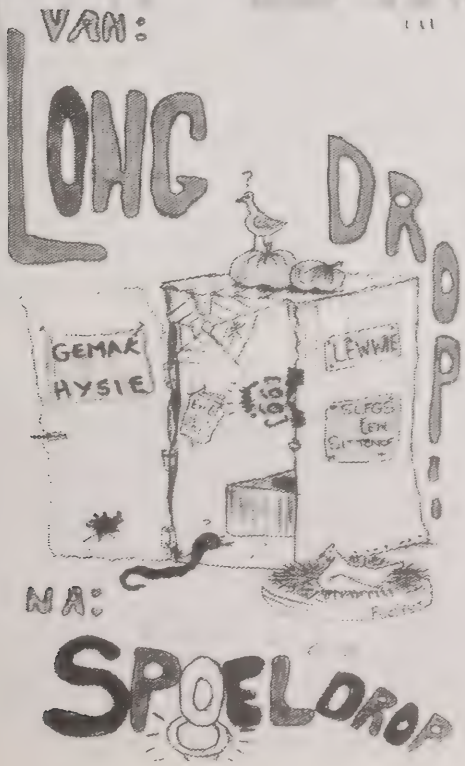
NHSV funksie

Een van die susters vertel: "O, ja onthou julle die dag met die tweede "Om-die-Dam" toe dit so gereën het die oggend en die water uit die seil in en oor ons, in die deegkanne en in die pannekoek gestroom het. Ek kon nie onthou nie, maar ek dink ons het almal toe byna doodgegaan van verkoue...". Lézl Möller vertel van die oggendtee's by die Dienssentrum en skoolsaal, die gemeentekamp by die kabelspoor toe dit so gereën het. Die vroue kampe by Casa de Vliet en Beestekraal en Zak van Niekerk wat ons gas was in 1997 met 'n fondsinsameling.

Ook die oggendtee by Hannetjie Prinsloo se huis in Meerhof.

Aand in Palestina

Dit klink amper asof sy 'n deuntjie sing van die Trippel A's, die Griekse Boertjie, die Minibasaar en die vyfjaar fees; Nico van Rensburg in 2000 en sommer nou die dag se garneringklas by Hannetjie. Die lekkerste natuurlik, was ons Mossies se modeparade, die aand in Palestina, waar Tom Opperman ons almal geflous het toe hy soos 'n vrou daar aangekom het. "En ons boemelaar partytjie toe dit so gereën het en die konsistorie in 'n modderbad omskep het. Asseblief tog julle moet dit onthou".



"Ag, dit was baie lekker". Met 'n sagter toon: "Ons konsert van Longdrop tot Spoeldrop. Onthou julle nog toe oom Dofie op die longdrop gaan sit en Hennie blaas oor die mikrofoon die regte geluide en almal lê van die lag, en oom Dofie weet dit nie eers nie! Aag dit was so lekker".

"So is daar geld gemaak. Met 'n lag en 'n traan. Daarmee is betaal vir die orrel, die mure voor en palisades agter, asook talle ander noodsaaklikhede. O.K. Nie altyd alles nie, maar ten minste 'n groot gedeelte daarvan".

Die laaste drie jaar was natuurlik die holderste-bolderste. Dinge het vinnig gebeur en voordat die gemeente geweet het waar die vorige ding eindig, het die nuwe hulle al weer meegesleur.

Soos: Die bevestiging van ds Werner Venter in 2002. Die NHSV natuurlik sterk agter die stuur. Die jeug se uitstaande karioke aande. Hulle pannekoek kompetisie (dankie tog vir floppies!). Die trek na die pastorie in Elizabethstraat 27, Schoemansville. Ons eerste gholfdag in sy nuwe gedaante met 'flashers' en woeste jaers en al. Die NHSV se oggendtee by Laerskool Generaal Hendrik Schoeman.

"Almal sal natuurlik Rentia Venter se 'Mannetafel' by die oggendtee onthou!" Na dit het gevolg die NHSV 'Bosberaad' by die pastorie.

Toe breek 2003 aan en dinge gaan nog vinniger. Daar word weer getrek na 'n ander pastorie. Die keer Maraisstraat 13, Schoemansville. Die Pers huis! Neels Bester, Ben van der Linde en Erich Borchard pak die groot taak aan om 'n

pragtige muur voor die kerk te bou. Op 1 Junie 2003 word die steen by die ingang met trots onthul. Wie sal vergeet van die boeredans in Dozi se skuur met die orkes van Nico van Rensburg. En natuurlik Piet Lee se potte om die holtes te vul! Die NHSV bak brood dat die biesies bewe en 'n Broodontbyt word gehou by die Dienssentrum waar Zak van Niekerk die gaskunstenaar is. 'n Ooievaarstee word gehou vir Hannetjie, met die oog op die koms van die eerste pastoriebaba.

Weer 'n geslaagde gholfdag. Nog vinniger jaers en groter as die vorige jaar.

Matrieketes en kategese pieknieks maak die kalender net nog voller.

Die kerk en die gemeente raak betrokke by die Christenforum van Hartbeespoort en dan was daar natuurlike die etes wat gereël is vir almal bo 60 jaar! Wat 'n fees!

Asof daar nie genoeg geëet is die vorige jaar nie, skop 2004 af met die kategese piekniek, weer by Buffelspoort. Gemeente pieknieks word gehou by die nuwe pastorie en die kerk. Nagmaal word gevier op Goeie Vrydag (soos die vorige jaar) en word goed bygewoon.

Die jeug kom bymekaar vir fliekaande, met groot sukses en dan is daar 'n paar manne wat natuurlik die jag op Chris Möller se plaas, vir die bokke wat hy geskenk het vir die basaar, nooit sal vergeet nie.

Basaar

Kinderdienste word gehou die eerste Sondag na die skole geopen het asook 'n paar aanddienste.

'n Groot stap vir die gemeente was die aankoop van die pastorie te Van Veldenstraat 83, Schoemansville. Die aankoopprys was R950 000, wat opgemaak is deur 'n verband van R800 000 by Absa en 'n belegging van R150 000 by die Raad van Finansies. Dan natuurlik weer die groot trek na die nuwe pastorie toe!

Schoemansdal hou dan ook hulle eerste 'naggholf' dag. Watter pret en plesier was daar nie met die andersheid en die verligte balletjies nie! Natuurlik ook woeste jaers (sonder ligte) wat teen alles vasry en gil.

'n Boeredans, hierdie keer by Necsa, was weereens 'n aand om te onthou. Veral met Dozi as gaskunstenaar.

Die matrikulante se ete was weer spoggerig en vanaf Oktober tot Januarie doen Anet Dreyer haar prakties by die gemeente.

Die gemeente ontvang, as geskenk, 'n volledig toegeruste boorgat wat 3000 liter water per uur standhoudend lewer. Dit het egter geen bydrae gelewer tot die geboorte van die gemeente se eerste pastoriebaba, Du Toit Venter, wat op 23 Januarie 2004 gebore word nie. Hy word wel gedoop op 25 April 2004 en heel moontlik met die water. 'n Eerste vir Schoemansdal - dis nou ons Pastoriebaba bedoel ek! Die feit dat hy deur sy eie predikantspa gedoop is, is ook 'n eerste vir ons gemeente.

Die jaar sou ook nie volledig gewees het sonder die tradisionele ete vir die bo 60 nie. Iets waarna jaarliks uitgesien word.

So breek die laaste van die tien jaar van die bestaan van die gemeente aan. Ds Werner Venter vier ook sy tiende jaar in die bediening saam met die gemeente. Toevallig is hy en Hannetjie dan ook tien jaar getroud hierdie jaar (2005). So word die tien jaar fees van die gemeente net nog 'n groter fees!

Naas die bou van die kerk word daar dan ernstig begin met nog 'n baie groot projek: die bou van 'n saal van 720 vierkante meter. Die struktuur is geskenk en die grondverskuiwing is ook gratis gedoen.

Nuwe saal

Die jaarlikse kategesepiekniek vind weer plaas by Buffelspoort en die jeug het hulle eie kamp by Sikelene naby Magaliesburg. Die finalejaars steek nie af nie en hou hulle eie kamp.

Die ringsvergadering vind plaas by Schoemansdal en die NHSV maak seker dat al die besoekers goed gevoed word en tuis voel. Die sonsondergang vaart sal nog lank onthou word deur die afgevaardigdes.

Met die NHSV se Wynfees gaan die hemelsluise oop en sorg vir bietjie pret. Ten spyte daarvan is die fees 'n sukses. Dit word opgevolg met verkope by die lugskou, wat die fondse van die NHSV die hoogte laat inskiet!

Die jagtog vir die basaar op Chris Möller se plaas vind weer plaas in al sy glorie en die stories word net meer en groter.

'n Feesprogram (wat in November plaasvind) word saamgestel en die gemeente vier heerlik fees met Nico van

Rensburg en sy orkes (wat later windverwaaid moes tou opgooi!)

Nico van Rensburg

'n Kekraadsvergadering die Saterdagoggend met die ondervraging van die finalejaars word gevolg deur 'n sjampanje ontbyt en die belydenis van geloof aflegging tydens die voorbereidingsdiens, die aand. Sondag is die nagmaal hanteer deur ds SP Pretorius en die danksegging kort daarna deur prof TFJ Dreyer. Ander predikers tydens die fees was ds FGJ Loots (16 Oktober), ds WJ Steyn (23 Oktober) en ds HJWM Pretorius (6 November). Die fees word die middag afgesluit met 'n heerlike gemeenteete wat deur die susters voorberei is.

Die 'naggholf'dag was weereens 'n groot sukses en so kom die jaar tot 'n einde.

November 1995 is die gemeente begin met 358 belydende lidmate. November 2005 staan die gemeente reeds op 602 belydende lidmate.

Bybelstudie Dinsdaeoggende en -aande word goed bygewoon en tans is daar sowat 48 gemeentelede wat dit gereeld bywoon. Afdra word vasgestel op 'n vaste aand en die wyke groei van 28 tot 35. Almal met 'n ouderling en diaken.

Die gemeente is dan ook baie aktief in hierdie tydperk van tien jaar. Barmhartigheid aksies is geloods vir Elandspoort Hervormde Gemeente (help met klere en donasies maandeliks), Stilfontein se mynwerkers, Zimbabwe Hervormde Kerk, emeritus predikante, PV3 Oord se Kerssangdiens-kollektes en vir die Van Rensburg tehuis, waarvoor daar maandeliks gekollekteer word.

Die NHSV het talle ander aktiwiteite deur die loop van die jare al gevestig op die almanak. Hamburgeraande, pieknieks, Mossieaktiwiteite, Matrikulanteetes, koekverkopings, spesiale tee geleenthede, uitstappies en verrykingsgeleenthede.

Die pastoriegesin het ook begin met die skink van koffie en tee (met vrugtekoek) met Kersfees of Nuwejaar, as 'n 'dankiesê' van hulle as pastoriegesin aan die gemeente.

So word die eerste tien jaar van Schoemansdal gemeente gekenmerk deur diens en dankbaarheid.

Ja, tien jaar. Bedrywig en aan die gang. Met baie ander persone wat bydraes gelewer het. Raymond Preiss met sy toewyding waarmee hy elke jaar die finale jaar katkisante onder sy vlerk neem en die pad wat hy in alle erns met hulle stap. Hennie van Wyk en Jynie Smith en al die

kategete vir hul opofferings om elke Sondag die opdrag wat ons as kerk het, uit te voer en ook te help met reëlings vir uitstappies. Cas Esterhuyse vir die pad wat hy met die volwasse kategese stap. Die erns wat hy daarvan maak om van elkeen opregte hervormers in hul leer en lewe te maak. Mientjie van Straaten met haar werk en lag in die kerkkantoor. Abri Buys, ons Maestro met die orrel. Hannetjie Venter met haar verdraagsaamheid en bydrae. Die NHSV lede met elkeen se bydrae, hoe gering ook al. Die jeug met hulle bydraes en die Bybelvasvra aande. Die kerkraad vir onbaatsugtige diens en hulle ywer.

Feesdinee

Alles in tien jaar!

Wat van môre?

Ds Werner Venter vat dit pragtig saam met die volgende: 'So val tien jaar inmekaar. Bladsy vir bladsy. Ja, Schoemansdal. 'n Stukkie herinnering aan gister. Die tyd het so vinnig verbygegaan. Baie is nie meer daar nie. Ander het bygekom en nog ander het ouer geword.

'In die oë van die wereld is tien jaar niks. Vir ons egter, die Nederduitsch Hervormde Kerk van Afrika: Gemeente Schoemansdal, is dit 'n lang tyd. Maar 'n feestyd, 'n groot dankie. 'n Dankie wat begin by hulle wat die ideaal gekoester het van 'n kerkgebou in Hartbeespoort. Die sweet, stoei en fyn beplanning sodat 26 November 1995 hier 'n volwaardige gemeente gestig kon word. Dankie aan hulle wat die gelaaide wa getrek het. Die begin jare. Daar was 'n kerkgebou. 'n Gemeente. Maar, nou moes die gemeente begin om sy plek vol te staan. Seker een van die moeilikste tye in die geskiedenis van ons gemeente. Want, alles was nuut en alles moes opnuut begin word. Die loopgrawe moes gegrawe word. Dankie aan hulle wat vandag nog saamdraf. Hulle wat kleur en betekenis aan die gemeente gee. Sonder julle sal dit maar 'n vaal prentjie wees.

Kyk ons vandag terug sien ons die vreugde, die moeilike dae, verskeidenheid en ook die volharding van lidmate. Volharding in die geloof. Deur na gister te kyk het ek hoop vir môre. Want, in gister lê God se hand, Sy versorging en beskerming. Die belofte van sy nabyheid. So pak ek môre aan met die wete: God sal voorsien.

Môre bly 'n uitdaging. Maar, as kind van die Here het ek geloof en vertroue in God. By gister leer ons vir môre, sodat môre geankerd kan wees.

Die grootste dank kom toe aan ons Hemelse Vader. Wat ons gespaar het, ons moed gegee het om aan te kon gaan. Wat is lekkerder as om kerk te wees van ons Heer? Om as kinders van die Allerhoogste saam die Here te kan aanbid en vorentoe saam die pad na die toekoms te kan loop. Ja. "Hoe lieflik is u wonings Heer der leerskare. Hoe begeer my siel en hunker van verlange om na God's woning op te gaan en in u tempelpoort te staan met jubelende lofgesange. My hart en vlees, o God, roep luid tot U Wat leef verlangend uit".

Dankie Here vir 'n ongelooflike tien jaar!

Dankie vir dié mylpaal

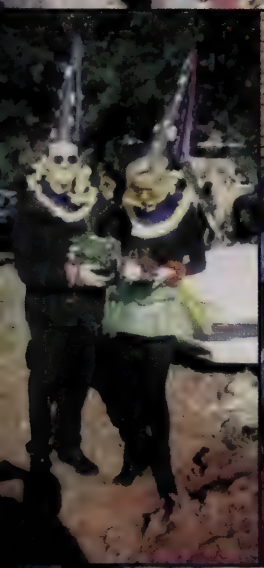
In nederigheid, voor u groot genade
Slaan ons u trou, o God, telkens gade
Dank ons U vir 'n gemeente "Schoemansdal"
Prys ons u naam, en die groot heelal

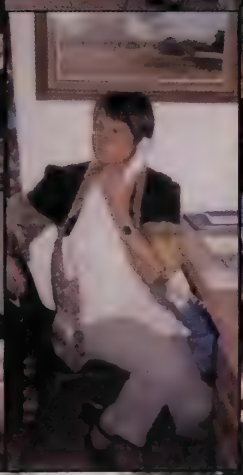
Op dié tien jaar lange pad het U ons hand gevat
Ons gelei, gemotiveer, ons saam gevat
Toe kommer, moedeloosheid ons wou oorval
Was u vertroosting daar: "Vetrou op My, dis al"

Vandag wil ons jubel, juig, vrolik uitroep: "God is groot "
Hy luister, gee gehoor aan versugting in wanhoop en nood
In Schoemansdal oor 'n vervloëe tien jaar kan ons dankbaar uitroep:
"God was daar!"

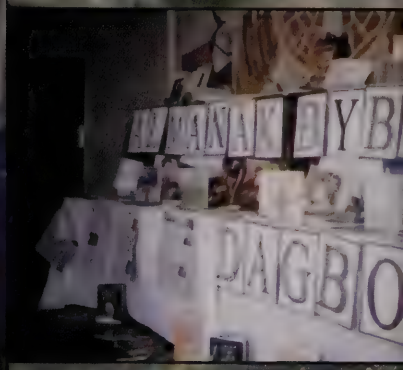
Hou ook nou ons hand vorentoe, o God
Rig ons lewens volgens u gebod
In hierdie gemeente is bereik 'n mylpaal
Wat ons sonder u liefde en genade nooit sou kon haal

E. Fourie
(soos gewysig deur P Venter)





NEDERDUITSCH
KERK VAN


DIAGBO

BOSVELDPLAN

KAKLIS XROSSITS

10

Beproefde resepte deur die jare!

Die volgende resepte is 'n paar gunstelinge vanuit die gemeente. As gevolg van beperkte spasie kon nie al die bydraes wat ontvang is, gebruik word nie.
Die resepte is geplaas nes dit ontvang is - met elke dame se unieke skryfstyl.
Ons hoop van harte dat hierdie paar resepte ook u gunstelinge sal word. Geniet dit!

Aarbeikaaspoeding **68**
Aarbeitert Ala Jac van Belkum 61
Asynpoeding **66**
Bar-One Poeding 67
Biefstukgereg **47**
Botterkoek 51
Braaivleisgereg **45**
Cowboy Hoendergereg 48
Dadelbrood **44**
Droëvrugte Yskaskoek 53
Flatervrye Ringkoek **57**
Gebakte Lemoenpoeding 65
Gekookte Speelklei **69**
Geurige Maalvleispastei 49
Geurige Wortelkoek **54**
Growwebroodjie 43
Groentepoeding **66**
Joghurttert 47
Kaaswieletjies **41**
Kaneelkoek 56
Karamel Rooibostert **64**
Karamelsous 59
Kerriebone **45**
Koekblokkies 43
Koffietert **63**
Kolwyntjies 42
Korslose Souttertjies **41**
Lamingtonkoek 59
Lekker Groenboontjies **47**
Lekker Mostert 44
Maklike Melktert **60**
Malva en Pynappeltert 65
Marmer Kaaskoek **55**
Marmerkoek met koffie-versiersel 58
Mayonnaise Hoender **48**
Melktertkors vir diabetes 60
Mostertuitjies (ingelê) **45**
Mosselsop 38
Muffins **41**
Noedelslaai 40
Ongekookte Speelklei **69**
Pampoentert 46
Piesang Kitskoek **52**
Pizza 40
Sjokoladekoek **51**
Sjokoladekoek (Henna) 52
Sjokolade Flenterkoekies **42**
Sjokoladekoek- Mikrogolf 54
Sjokoladekoek geen suiwel **53**
Skons 40
Souskluitjies **67**
Souttert 46
Swartwoudtert **61**
Tipsytert 62
Tuna Rollade **39**
Tutti Fruttitert 60
Vingerverf **68**
Vrugtedrankie 38
Wildsvleisfrikkadelle 50

Saamgestel deur NHSV Schoemansdal

Vrugtedrankie

(Marlene Roos)

Geskiedenis van resep:
My moeder het gereeld mense onthaal en dan het sy altyd hierdie drankie gemaak en dit in 'n pragtige bola bak (punch bowl) van gesnyde glas voorgesit. Ek het die bak uit Venesië met sy glasies geërf en maak baie kere hierdie drankie met partytjies.

Bestanddele:
1 pynappel gerasper
6 blikkies Cream Soda
1 bottel droë wyn
Aarbeie vir versiering
Grenadellas
Sap van 8 lemoene
Sap van 6 suurlemoene

Stroop:
6 kop suiker
4 kop water

Metode:
Kook die stroop van suiker en water die vorige dag.
Kook stroop dik en laat koud word.
Voeg die vrugte die volgende dag by.
Voeg die Cream Soda en wyn 'n rukkie voor bediening by.
'n Paar aarbeie of kersies kan bygevoeg word vir 'n bietjie kleur.

Mosselsop

(Catheleen Beyer)

Bestanddele:
6 kop koue water
2 pakkies hoender soppoeier
2 blikkies mossels
1 kop room

Metode:
Meng water met soppoeier. Bring tot kookpunt.
Dreineer mossels en maak fyn in Twista. Meng fyn mossels met room.
Roer nou by die sop mengsel .Verhit net (mag nie kook nie).
Genoeg vir 8 persone.

Notas:

Tuna Rollade

(Rohanne Verrips)

Hierdie "rollade" word soos 'n rolkoek gebak en wanneer afgekoel, met 'n tunavismengsel gevul.

Die bakplaat word gevoer met bakpapier wat goed met olie gesmeer is.

Bestanddele:
Rollade kors
Maak 'n baie dik witsous met:
55 g margarine
125 ml koekmeel
375 ml melk
Sout

Laat afkoel.

Skei 4 eiers.
Geklitste eiergeel word lig by die witsous gevoeg en daarna die styf geklitste eierwit.
Hierdie mengsel word in die bakplaat geplaas en eweredig versprei.
Bak vir 20min teen 350ºF (175ºC) tot ligbruin.
Plaas 'n klam vadoek oor die plaat en draai dit om. Verwyder die bakpapier en rol die kors dadelik op. Laat afkoel.
Rol weer oop en smeer met die vulsel.

Vulsel:
3 blikkies tuna
Fyn gesnyde agurkie
Mayonnaise

Rol weereens op.
Die rollade word in tinfoelie geplaas en in die yskas gesit.

Boereraat/Wenk:
Om blaarslaai weer vars en bros te kry, laat dit lê in baie koue water waarin daar 3 teelepels suiker in opgelos is. Laat lê vir 'n uur.

Met eerste teken van griep of verkoue, drink 1 teelepel koeksoda in ½ glas louwarm water.

Maak die wit klawers van 'n klavier skoon met 'n lap wat in suurlemoensap gedoop is. Maak die swart klawers skoon met 'n lap waarop 'n paar druppels soetolie gesprinkel is.

As u 'n papaja het wat nie wil ryp word nie, braai dit net soos pampoen in botter en suiker. Dit is baie lekker.

Notas:

Pizza

(Lettie Stoop)

Geskiedenis van resep: By dogter, Elize, gekry.

Bestanddele:

1½ ml droë gis
100 ml melk
1 eier
2 ml sout
200 – 250 ml meelblom
2 ml suiker
5 ml gesmelte margarine

Metode:
Verhit melk en margarine. Klits eier en voeg by melk en margarine.
Laat deeg rys en rol uit. Plaas op bakplaat en sit eie vulsel op. Bak 15min teen 180°C.

Noedelslaai

(Pikkie van der Linde)

Geskiedenis van die resep: Gekry by 'n familielid.

Bestanddele:

1 pak Rysnoedels – gekook
2 kop. gerasperde wortels
½ van elk soetrissie (groen en geel)
1 groot ui gerasper
1 blik pynappelmoes
Aromat

Sous:

1 blik kondensmelk
250 ml mayonnaise
15 ml mostertpoeier
125 ml asyn
125 ml olie

Metode: Meng alle bestanddele en gooi sous oor.

Wenk: Oppas vir te nat – nie sopperig. Kan voor die tyd gemaak word – plaas in yskas.

Skons

(Lettie Stoop)

Geskiedenis van resep:
By skoonsuster, Nannie Delport, gekry.

Bestanddele:

2 kop meel
½ teel sout
3 teel bakpoeier (gelyk)
'n Bietjie koue melk
¼ kop olie
1 eier

Metode:
Meng droë bestanddele saam en sif. Meng olie, eier en melk saam. Voeg by droë bestanddele en meng alles met 'n slaplem mes tot 'n lekker sagte, hanteerbare deeg. Rol liggies uit en bak 12min in oond teen 200°C.

Muffins

(Marié du Plessis)

Bestanddele:

1 kop bruinsuiker
2 kop semels
2 teel koeksoda
2 eiers
1 kop rosyne of koekmengsel
½ kop olie
2½ kop Nutty Wheat
1 teel sout
2 kop melk
½ kop sonneblomsaad

Metode:

Klits saam: eiers, suiker en sout. Los koeksoda in melk op. Voeg alles saam en meng. Bak by 180ºC vir ± 20 minute.

Kaaswieletjies

(Lettie Stoop)

Geskiedenis van resep:

By skoondogter Marlene gekry

Bestanddele:

500 ml melk
125 ml olie
2 eiers
1 kop meelblom
½ teel sout
2 teel bakpoeier
Colmans Mild Mosterd

Metode:

Maak aan soos pannekoekdeeg.

Gebruik die klein kolwyntjie pannetjies.
Gooi deeg omtrent twee derdes van bo-af. Sny rooiworsies omtrent in 1cm stukkies, smeer mostert aan bokant. Plaas worsie in die middel, gooi gerasperde cheddar kaas bo-oor en 'n klein bietjie rooipeper.
Bak in oond vir omtrent 12 min op 180ºC.

Korslose Souttertjies

(Mientjie van Straaten)

Bestanddele:

1 blikkie (300g) soutvleis
200 g gerasperde chedderkaas
250 ml melk
2 eiers - (geklits)
25 ml koekmeelblom
5 ml mosterdpoeier
Knypie rooipeper
Fyn pietersielie

Metode:

Maak vleis fyn, voeg res van bestanddele by en meng goed.
Skep in kolwyntjie pannetjie en bak vir 15-20 min in voorverhitte oond teen 180ºC. Sit warm voor.

Notas:

.....

.....

.....

Kolwyntjies

(Susan Engelbrecht)

Bestanddele:

200 ml strooisuiker
375 ml koekmeel
40 ml Maizena (kakao)
125 ml olie
125 ml water
15 ml bakpoeier
5 ml vanilla
4 eiers
Sout

Metode:

Meng strooisuiker, meel en sout saam.
Voeg olie, water, eiergele by meel – moenie meng nie.
Klits eierwitte by meelmengsel tot gemeng.
Voeg bakpoeier en vanilla by en klits vir 2 min.
Bak ± 10min by 200°C.

(Meng water en kakao en voeg by meel vir sjokolade kolwyntjies).

Maak 24-28 kolwyntjies.

Sjokolade-Flenterkoekies

(Ansie van Vuuren)

Geskiedenis van resep:

By my buurvrou gekry in 1987 wat vanaf Kanada na Suid-Afrika gekom het.

Bestanddele:

2¼ kop koekmeel
1 teel bakpoeier
½ teel sout
¾ kop Suiker
1 kop botter(sag)
1 teel vanilla
2 eiers
1½ kop sjokolade flenters
1 kop gekapte neut (opsioneel)

Metode:

Verhit oond tot 180°C. Meng meel, bakpoeier en sout. Klits botter, suiker en vanilla tot romerig. Klits eiers by. Voeg meelmengsel geleidelik by en meng goed. Roer sjokolade flenters en neut by. Skep lepels vol op gesmeerde pan en druk effens plat met 'n vurk. Bak 10 – 12 minute.

Boereraat/wenk: Sweetvlekke op klere - 1 eetlepel ammoniak op 500ml water. Maak parslap hiermee nat en stoom onderarmgedeelte 'n paar keer met strykyster.

Notas:

Koekblokkies

(Rieks van der Westhuysen)

Geskiedenis van resep: In die Van der Westhuysen familie vir meer as 50 jaar.

Bestanddele:

2 pakke Marie beskuitjies (2/3 in stukke gebreek en 1/3 fyn gerol)
250 g margarine
1 kop sultanas
2 kop versiersuiker (of 1 kop versiersuiker en 1 kop suiker)
3 eiers
1½ teel vanilla
Bietjie klapper

Metode: Smelt margarine oor lae hitte. Roer versiersuiker in en roer tot dit net wil opkook. Haal af van hitte en roer effens geklopte eiers by. Plaas terug op lae hitte en roer tot weer effens borrel. Haal af en gooi vanilla en Marie-beskuitjies by asook sultanas. Druk in gesmeerde bak en strooi klapper oor. Laat afkoel en sny in blokkies. Hou in yskas.

Growwebroodjie

(Hannetjie Theron)

Geskiedenis van resep:
In Windhoek is daar kwartaalliks kursusse in naaldwerk en kookkuns aangebied en dis waar die resep sy oorsprong het (baie lekker).

Bestanddele:

2 kop nutty wheat
1 kop koekmeel
½ kop koringkiem
1 kop sonneblompitte
2 teel koeksoda
2 eetl heuning
1 teel sout
500 ml karringmelk

Metode:
Meng alle bestanddele en bak teen 180°C vir 30 minute.
Bedek met foelie en bak verder teen 160°C tot gaar.
Laat effens afkoel en gooi uit pan.

Boereraat/Wenk:
Voor jy wors braai, doop dit eers in melk en daarna in 'n bietjie meel. Dit sal bros en baie smaaklik wees.

Uitgedroogde kaas word weer vars as u dit 'n paar uur lank in melk laat.

Notas:

Dadelbrood

(Lettie Stoop)

Bestanddele:

1 pakkie dadels (koppie vol)
½ kop suiker
¼ kop olie
1 teel koeksoda
¼ teel sout
1 kop kookwater
1 groot eier
1¾ kop meel

Metode:

Sny dadels in klein stukkies. Gooi in diep bak en gooi die koeksoda bo-oor. Gooi dan warm water bo-oor. Voeg die olie en suiker by. Druk stukkend met aartappel-drukker. Meng goed. Voeg die meel, sout en eier by. Meng goed.

Gooi in gesmeerde klein broodpannetjie en bak in die oond teen 180°C vir so 40 minute.

Pasop die broodjie brand maklik. Toets met tandestokkie.

Boereraat/Wenk:

Gebruik Domestos om vadoeke skoon te kry (soos 'n mens Javel sal gebruik).

Lekker Mosterd

(Rina de Jong)

Bestanddele:

100 g mosterdpoeier (Colmans)
1 kop suiker
1 kop melk
1 kop water
½ kop asyn
Maizena

Metode:

Meng mosterdpoeier, suiker en asyn baie goed. Voeg melk en water by en meng weer baie goed.
Kook in mikrogolfoond vir paar minute en roer goed deur. Herhaal elke paar minute tot gaar.
Voeg Maizena by (met bietjie water aangemaak) tot dikte wat verlang word.

Boereraat/Wenk:

Vir hoes: 1 bottel heuning, 1 bottel borsdruppels, paar druppels suurlemoensap. Meng alles en drink teelepelsgewys.

Notas:

Mosterduitjies (ingelê)

(Mientjie van Straaten)

Bestanddele:

Sous:

3 kop druiwe asyn
3 kop suiker
1 kop water
100 ml maizena
2 teel borrie
¼ kop mosterdpoeier

Uitjies:

2,2 kg uitjies geskil, maar hou puntjies heel.
Knippie sout in water.
Kook uitjies net tot sag.

Metode:

Verhit asyn en suiker tot suiker opgelos is. Meng water met res van bestanddele en voeg by asyn.
Bring tot kookpunt en laat goed kook. Lewer 1-2 liter sous.
Voeg uie by sous en gooi warm in vooraf-skoongemaakte bottels.

Kerriebone

(Joey Oosthuizen)

Geskiedenis van resep:

Die resep was jare gelede op "So maak mens" uitgesaai. Die aanbieders was Jan Cronjé en Esmé Euverard.

Bestanddele:

1 kg groenbone
250 g uie gekap
4 kop asyn
2 kop suiker
2 eetl kerriepoeier
4 eetl mielieblom
1 eetl borrie
½ eetl sout

Metode:

Kook bone en uie tot sag en dreineer. Meng ander bestanddele en kook apart tot dik. Voeg bone by en laat weer opkook. Oppas vir brand.
Bottel warm.

Braaivleisgereg

(Pikkie van der Linde)

Geskiedenis van resep:

Gekry by vriendin, Ann Vorster, waar ek lintborduurwerkklasse geloop het. Ons het altyd vinnige, kitsresepte uitgeruil.

Bestanddele:

250 g murgpampoen – gerasper
1 middelslag ui – gerasper
3 repe spekvleis (bacon) – gekap
1 kop cheddar kaas – gerasper
4 eiers - geklits
1 blik pitmielies (gedreineer)
1 kop bruismeel
½ kop olie

Metode:

Gooi alles bymekaar en meng goed met houtlepel.
Gooi in 'n plat oondskottel en bak teen 180°C vir 45 minute.

Souttert

(Chrisni Coetzer)

Geskiedenis van resep:
Resep kom uit "Watertand Wenners"

Bestanddele:
Kors:

1 pak Bacon Kips – fyn gedruk
1 kop kaas
Botter / Margarine
1 groot pak Smoked Beef skyfies (fyn gedruk)

Vulsel:

2 eetl botter/margarine
3 kop melk
3 eetl meelblom
1 blik aspersies
2 eetl uie (gerasper of fyn gekap)
3 eiers geklits
250 g spek - gebraai
2½ kop kaas (gerasper)
400 g sampioene

Metode:
Kors
Meng skyfies en bacon kips met botter/margarien en druk in tertbord.
Strooi kaas oor.
Vulsel
Maak witsous van botter, melk en meelblom. Voeg die eiers by, asook die res van die bestanddele. Skep vulsel op tertkors en bak by 190°C tot gaar. Bak in groot vierkantige glasbak of 3 ronde foelie bakkies.

Pampoentert

(Hannetjie Venter)

Geskiedenis van resep:
Rooi Rose, Maart 1997. Iemand wat sy neus optrek vir pampoen, glo gewoonlik nie dít is wat hy geëet het nie.

Bestanddele:

125 g botter/margarine
200 ml suiker
3 eiers
250 ml koekmeelblom
10 ml bakpoeier
2,5 ml sout
150 ml gaar boerpampoen
5 ml vanillageursel

Stroop:

300 ml suiker
250 ml water
125 melk
30 ml botter/margarine
Knippie sout
10 ml mielieblom

Metode:
Room botter en suiker tot lig en romerig. Klits eiers een vir een by. Sif koekmeelblom, bakpoeier en sout saam. Voeg by geroomde bottermengsel saam met pampoen, vanillageursel. Meng.
Skep in gesmeerde tertbord (1 liter) en bak vir sowat 45 minute in voorverhitte oond teen 180°C.
Berei intussen die stroop. Verhit water, suiker, melk, botter en sout tot kookpunt. Meng mielieblom met bietjie koue water tot 'n gladde pasta en roer by stroop. Laat kook en giet dadelik oor tert as dit uit die oond kom. Heerlik warm of koud.

Lekker Groenboontjies

(Chrisni Coetzer)

Bestanddele:

500 ml groenboontjies
1 ui – grof gerasper
12,5 ml botter/margarine
25 ml koekmeel
2 ml sout
100 ml gekrummelde "smoked beef chips"
Knypie peper
125 ml suurroom
75 ml melk
250 ml gerasperde kaas
2 ml bruin suiker

Metode:

Kook bone en dreineer. Braai ui in botter en roer meel, sout, bruinsuiker en peper by. Roer suurroom en melk by en verhit tot dik terwyl aanhoudend geroer word.
Voeg ui-mengsel en kaas by bone en meng. Plaas in vuurvaste glasbak.
Gooi skyfies bo-oor en bak teen 180°C tot goed warm.

Joghurttert

(Maryke du Plessis)

Bestanddele:

500 ml joghurt (aarbei)
1 blik kondensmelk
1 rolkoek
1 pakkie aarbei jellie
1 kop kookwater

Metode:

Meng water en jellie. Voeg kondensmelk en joghurt by. Meng goed.
Sny rolkoek in skywe en pak onder in tertbak (± 20-30cm). Gooi mengsel bo-oor.
Los oornag in yskas. Versier met room en vars aarbeie.

Wenk:

Lig rolkoek met mes op wanneer mengsel bygevoeg word, dat dit goed deurtrek.
Joghurt en jellie kan met enige ander geur vervang word.

Biefstukgereg

(Rina de Jong)

Bestanddele:

1 kg sagte vleis, in porsies gesny

Sous:

12,5 ml koekmeel
250 ml water
12,5 ml blatjang
25 ml worcestersous
12,5 ml souspoeier

Metode:

Kap vleis met gegeurde meelblom. Braai in warm olie tot bruin aan albei kante. Pak vleis in oond skottel. Braai ui en plaas oor vleisstukke.
Meng bestanddele vir sous saam. Gooi oor die vleis en sit in die oond teen 150°C vir ± 2ure of tot sag.

Mayonnaise Hoender

(Mientjie van Straaten)

Geskiedenis van resep:
Van my sussie, Sue le Grange, gekry.

Bestanddele:
1 pakkie bruin uie soppoeier
2 eetl appelkooskonfyt
½ kop mayonnaise
½ kop water

Metode:
Kook hoender tot so te sê gaar.
Pak hoender in oondvaste bak.
Meng bestanddele met mekaar en voeg water by.

Gooi oor hoender en bak in matige oond tot sous en hoender gaar is.

Cowboy Hoendergereg

(Esna Roos)

Geskiedenis van resep:
Tydens my besoek aan my kinders wat woon in Iowa, Amerika, het hierdie heerlike gereg op hulle plaaslike TV verskyn. Dit is 'n bekostigbare gereg wat genoeg is vir ten minste 6 grootmense.

Bestanddele:
1 pakkie met 4 hoenderfillette
2 hoender ekstrakblokkies
1 blikkie sampioen en ham sop
1½ kop kookwater
2 huisies knoffel
1 pak Doritos - enige geur (chips)
1 blikkie gesnipperde sampioene
1 van elk rooi-, geel- en groenrissie
1 groot ui
1 kop gerasperde cheddar kaas

Metode:
Kap en braai uie, soetrissies, sampioene en knoffel liggies en hou eenkant. Sny hoender in blokkies en braai effens gaar in dieselfde pan.
Gooi Doritos in kasserol bak.
Los hoenderblokkies op in kookwater en gooi oor skyfies.
Meng hoender en uie–, soetrissie mengsel en gooi oor Doritos.
Neem sop en gooi oor mengsel. Strooi gerasperde kaas oor. Bak gereg vir 45minute by 180°C.
Sit warm voor met gemengde slaai.

Notas:

Geurige Maalvleispastei

(Magda Vermaak)

Geskiedenis van resep:
'n Resep wat van die Vroue Landbou Unie afkom. Dit is ekonomies en baie heerlik.

Bestanddele:
350 g maalvleis
1 matige ui, fyngekap
1 knoffelhuisie, gekneus (opsioneel)
1 selderystingel
75 g fyngekapte sampioene
125 ml beesvleis aftreksel
30 ml tamatie puree of fyngekapte tamaties
10 ml kerriepoeier
15 ml koekmeelblom

Bolaag:
250 ml joghurt
2 groot eiers
25 g koekmeelblom
30 ml gerasperde kaas
2 ml sout en 1 ml varsgemaalde peper

Metode:
Braai maalvleis stadig bruin.
Voeg uie, knoffel en seldery by.
Roer tot sag.
Roer meelblom, verhitte vleisaftreksel, tamatie puree en kerrie poeier by. Pruttel saggies vir 5 minute tot effens verdik.
Voeg sampioene by.
Plaas in oondskottel.
Berei bolaag as volg:
Roer joghurt tot glad en voeg eiers by.
Klop meelblom in en roer kaas by.
Geur met sout en peper.
Giet mengsel oor maalvleismengsel.
Bak in voorafverhitte oond by 160ºC vir 30 minute of totdat bolaag gestol en goudbruin is (4 porsies).

Boereraat/Wenk:
Vir krampe op maag, gebruik 'n paar druppels Wonderkroon in water.

Vir blaas probleem, gebruik Balsem-Kopiva (Lennon maak).

Notas:

Wildsvleisfrikkadelle

(Marietjie Bester)

Geskiedenis van resep:
Hierdie resep kom uit 'n resepte boek saamgestel deur die skool op Philippolis, 1982. Resep ontvang van Tini Vorster (vrou van eerste Minister John Vorster).

Bestanddele:
2 kg wildsvleis, gemaal
½ kg varkspek (bacon)
1 fyngekapte ui
4 eetl vars broodkrummels
2 teel sout
¼ teel tiemie
1 lourierblaar
¼ teel rooi peper
2 eiers
1 eetl worcestersous
Olie vir braai
Gerasperde skil van ½ suurlemoen

Sous:
2 eetl meelblom
½ kop vleisaftreksel
¼ teel fyn kaneel
2 eetl margarine
1¾ kop room
¼ teel fyn neut
Gemaalde swart peper

Metode:
Smelt margarine en roer meelblom in. Prut vir 1 minuut.
Roer die aftreksel geleidelik by en dan die room.
Laat tot kookpunt kom. Roer aanhoudend.
Verlaag hitte en prut tot die sous dik en glad is.
Haal van stoof af en voeg neut, kaneel, sout en peper by.
Gooi sous oor frikkadelle wat reeds gaar gebraai is.

Boereraat/Wenk:
Wildsvleis baat aan geur as dit vir 3-4 dae rypgemaak word voor gebruik.
Wildsvleis moet heeltemal ontdooi anders gaan van die geur verlore.
Notas:

Sjokoladekoek

(Marié du Plessis)

Bestanddele:
Kook saam:
1½ kop water
4 eetl kakao
8 eetl kookolie
Laat afkoel

Sif saam:
2 kop koekmeel
1 teel sout (gelyk)
4 teel bakpoeier

1¾ kop suiker
1 teel vanilla
4 groot eiers

Metode:
Klits eiers baie, baie goed tot lig en los. Voeg dan suiker bietjie vir bietjie by en dan vanilla. Dan kakao mengsel. Dan die meel bestanddele bietjie vir bietjie. Klop goed. Die beslag is redelik slap.
Bak 25-30 minute by 180ºC.
Versier soos verkies.

Botterkoek

(Marié du Plessis)

Bestanddele:
4 eiers
1½ kop suiker
1½ kop melk
115 g margarine
2 kop meelblom
¼ teel sout
1 teel vanilla
20 ml bakpoeier

Metode:
Klits eiers en suiker tot lig en romerig.
Smelt botter en melk oor matige hitte.
Voeg gesifte meel en sout by eiermengsel.
Voeg vanilla by en dan die gekookte melk en botter by.
Baie belangrik: voeg laaste die bakpoeier by.
Bak dadelik vir 20-25 minute by 180ºC.

Wenk:
Maak 1 ½ keer aan vir groot pan.

Notas:

Piesang Kitskoek

(Martie Naudé)

Geskiedenis van resep:
Met erkenning aan die voormalige piesangbeheerraad.

Bestanddele:

500	ml meelblom	125	ml karring-/suurmelk
250	ml suiker	250	ml piesangmoes
5	ml bakpoeier	5	ml vanilla
5	ml koeksoda	80	ml melk
2.5	ml sout	1	eier
80	ml sagte smeer		

Metode:
Verhit die oond tot 180°C.
Voeg alle bestanddele (behalwe piesangmoes), in 'n mengbak.
Klop 3 minute met 'n houtlepel tot die beslag glad en sonder klonte is.
Vou piesangmoes in.
Bespuit die boom van 2 koekpanne met nie-kleefmiddel en skep die beslag daarin.
Bak 25-30 minute.
Haal uit die oond en laat staan 5 minute. Gooi uit die pan en laat deeglik afkoel.
Vul en versier na smaak.

Sjokoladekoek

(Henna Rudolph)

Bestanddele:

250	ml koekmeel		Knippie sout
125	ml louwater	4	eiers
250	ml strooisuiker	60	ml kakao
125	ml olie	15	ml bakpoeier

Metode:
Meng meel, strooisuiker en sout saam. Los kakao in louwater op.
Gooi olie, eiergele en kakao bo-oor meelmengsel. Klits eierwitte goed styf. Meng met klitser in meelmengsel in. Voeg bakpoeier by. Klits goed. Bak vir ± 25minute teen 180°C.

Vla vulsel:

500	ml melk	250	ml strooisuiker
125	g sagte margarine(Stork)	5	ml sout
75	ml vlapoeier	5	ml vanilla

Maak vla van melk, vlapoeier en sout. Voeg pakkie sjokolade by.
Laat afkoel (moet dik wees). Klits margarine, strooisuiker en vanilla saam in menger.
Voeg afgekoelde vla (koud, nie yskoud) en vanilla by margarine mengsel.
Klits tot dit room.
Smeer tussen lae en versier met "flake" of soos verkies.

Boereraat/Wenk:
Kalkwatermerke op glasvensters kan met bruin asyn en skuursponsie verwyder word.

Notas:

Sjokoladekoek sonder suiwel en eiers

(Martie van Zyl)

Bestanddele:

750 ml koekmeel
20 ml bakpoeier
500 ml suiker
5 ml koeksoda
80 ml kakao
Knippie sout
500 ml kook water
250 ml kookolie
10 ml vanilla
50 ml asyn

Metode:

Voorverhit oond tot 180ºC. Spuit 'n oondpan of 2 laagkoekpanne met kleefwerende middel.
Sif al die droë bestanddele saam in 'n beker en giet vloeistowwe geleidelik oor die droë bestanddele. Gooi in pan en skud die blasies uit.
Bak 20 minute lank en toets met toetspen.
Laat die pan afkoel en versier.
Vir 'n witkoek, vervang die kakao met koekmeel of versiersuiker.

Droëvrugte Yskaskoek

(Lettie Stoop)

Geskiedenis van resep:

By een van die manne gekry wat saam met Nic gewerk het.

Bestanddele:

1½ pakkie tennisbeskuitjies/Mariebeskuitjies fyn gedruk.
125 g margarine
1 kop suiker
2 eiers geklits
½ kop groen vye konfyt, fyngekap
¼ kop versuikerde skil
3 eetl. stroop
1 kop ontpitte rosyne
¼ kop neute gekap(opsioneel)
3 eetl stroop van vyekonfyt

Metode:

Smelt botter in 'n kastrol en voeg suiker by. Klits eiers en roer stadig by in warm botter/margarine mengsel. Plaas kastrol terug op plaat en kook vir 1 tot 2 minute tot eier gaar en dik is. Hou aan om te roer. Meng mengsel met ander bestanddele. Geur met stroop.
Druk plat in bak en laat in yskas staan vir 12 ure. Sny dan skyfies.

Notas:

Sjokoladekoek - Mikrogolf

(Henriëtte Venter)

Geskiedenis van resep:
By haar Gr1 juffrou (juf Marinda) geleer bak.

Bestanddele:

1	kop suiker	60	ml olie
1	kop bruismeel	2	eiers
½	teel sout	1	teel vanilla
3	teel kakao	1	kop kook water

Metode:
Klits al die bestanddele saam. Spuit ring-gel en gooi deeg in. Bak 8 min op hoog in mikrogolf. Versier die koek sodra dit afgekoel het.

Geurige Wortelkoek

(Pikkie van der Linde)

Geskiedenis van resep:
Een van my leerlinge by Waterkloof Hoërskool het op 'n dag vir my koek gebring – en toe vra ek die resep by haar ma.

Bestanddele:

500	ml suiker	10	ml kaneel
4	eiers	5	ml sout
375	ml kookolie	750	ml fyn gerasperde wortels
125	ml melk	250	ml klapper
500	ml meelblom	250	ml fyn gekapte pekan neute
10	ml koeksoda	250	ml piesangmoes (opsioneel)

Versiersel:
123 g margarine
500 ml versiersuiker
10 ml vanilla
125 ml roomkaas

Metode:
Klits suiker, eiers, kookolie en melk baie goed. Sif saam: meelblom, koeksoda, kaneel en sout. Gooi meelblommengsel by eiermengsel en klits goed. Roer die res van die bestanddele by en bak in koekpanne by 180°C vir 1uur.

Maak versiersel as volg:
Room 125 g margarine – voeg versiersuiker en vanilla by. Vou roomkaas in en versier koek.

Notas:

Marmer Kaaskoek

(Mientjie van Straaten)

Geskiedenis van resep:
By my skoonma, Bets van Straaten, gekry.

Kors:
1 pakkie tennisbeskuitjies

60 g gesmelte botter

Maak die beskuitjies in die voedselverwerker fyn en meng met gesmelte botter. Druk vas met die agterkant van 'n lepel op die bodem van 'n glasbak. (Maak 'n groot tert.)

Vulsel:
250 ml strooisuiker
30 ml suurlemoensap
150 ml kookwater
500 ml room, geklits
750 g geroomde maaskaas
30 ml gelatien
300 ml Ultra Mel Double Toffee-vla

Los die gelatien in die kookwater op en laat afkoel.
Klits die maaskaas, strooisuiker en suurlemoensap saam.
Vou die mengsel by die geklitste room in en vou dan die afgekoelde gelatien daarby in.
Halveer die mengsel en voeg die Ultra Mel Double Toffee-vla by die een helfte.
Skep die twee mengsels beurtelings oor die koekiekors.
Trek 'n toetspen deur die mengsel om 'n marmereffek te skep.
Verkoel oornag tot ferm.

Boereraat/ Wenk:
Skoonmaak van Geel- en Rooikoper:
4 eetl wynsteensuur of sitroensuur, 1 koppie sunlight skottelgoedseep. Los op in 5 liter warm water. Doop item wat skoongemaak moet word in mengsel, spoel deeglik af in koue water. Droog af met skoon sagte lap.

Notas:

Kaneelkoek

(Susan Opperman)

Geskiedenis van resep:
Hierdie kaneel koektert bestaan uit 'n paar basiese bestanddele; tog is dit heerlik. Die resep kom van my moeder af.

Bestanddele:
Beslag
500 g margarine
15 ml bakpoeier
100 g wit suiker
2 ml sout
1 eier
125 ml melk
140 g koekmeel
Kaneel en suiker

Stroop:
50 g botter
1 blik ingedampte melk
200 g witsuiker
Kook die botter, melk en suiker saam

Metode:
Verhit die oond tot 180°C. Bespuit 'n tertbord (± 1 liter). Verroom die botter en suiker. Klop eier by. Sif die meel, bakpoeier en sout saam.
Roer meel mengsel en melk beurtelings by eiermengsel.
Skep beslag in tertbord. Strooi kaneelmengsel oor en bak vir ± 20-25 minute tot gaar.

Kook stroop en gooi bietjie-bietjie oor koek tot alles geabsorbeer is.
Dien die koek lou op saam met geklopte room. Lewer 8-10 porsies.

Boereraat/Wenk:
Haal kerswas met warm yster en bruinpapier uit. Plaas bruinpapier op was en stryk met warm yster.

Vir enige snywond, enige seerplek gebruik "Balsem Kopiva" van Lennons
Sit van dit op en plak toe met pleister, herhaal wanneer pleister weer afval.

Boereraad teen rumatiek:
Neem elke oggend op 'n halwe glas water -
1 teel heuning
1 teel gelatien
1 teel appel asyn
Volgehoue gebruik oor minstens 6 maande, bring verligting.

Notas:

Flatervrye Ringkoek (mikrogolf)

(Carina van der Merwe)

Geskiedenis van resep:
Ek het hierdie resep by 'n tannie van my gekry op my kombuistee. Dit is vinnig en maklik en werk altyd!

Bestanddele:
A: meng -
1 kop bruismeel
1 kop suiker
¼ teel sout
B: skud saam -
60 ml kookolie
5 ml vanilla
2 eiers
C:
1 kop kookwater met een van:
2 eetl kakao
3 eetl warm sjokolade
3 eetl kitskoffie

Metode:
Meng **A.**
Skud of klits **B** saam.
Meng **B** en **C** liggies.
Roer dan mengsel by **A** en meng baie goed.

Smeer 'n ringpan en gooi mengsel in.
Bak in mikrogolf vir 7 minute @ 100% krag.
Laat staan bietjie in mikrogolf om af te koel.

Versiersuiker:
125 ml gladde maaskaas
500 ml gesifte versiersuiker
25 ml sagte margarine
5 ml vanilla

Metode:
Meng baie goed tot loperige tekstuur en gooi oor koek.
Smelt dan sjokolade en laat afloop oor die versiersuiker, óf rasper sjokolade oor, óf gebruik sommer gekookte kondensmelk.

Boereraat/Wenk:
Om beet sag te laat kook, voeg bietjie asyn by. Die asyn laat beet ook sy rooi kleur behou.

Om die beet nie te laat oorkook nie, voeg 'n paar druppels kookolie by die water.

Om te verhoed dat konfyt versuiker, voeg 'n paar druppels gliserien by.

Notas:

Marmerkoek met koffie-versiersel

(Ouma Annie van der Merwe)

Bestanddele:
Koek:
2 eetl kakao
2 kop koekmeel
3 eetl kookwater
1 eetl melkpoeier
½ kop kookolie
2 teel bakpoeier
¾ kop kookwater
Knypie sout
5 eiers
1 teel vanilla
1½ kop strooisuiker

Versiersel:
1 teel koffiepoeier
90 g botter
1 eetl kakao
2 kop versiersuiker
4 eetl warm melk
½ teel vanilla
1 Flake Sjokolade

Metode:
Stel oond op 180°C. Baktyd 30 minute.

Koek:
Meng kakao en 3e kookwater tot glad en sonder klonte en hou eenkant tot benodig.
Klits olie en ¾ kop kookwater saam en hou eenkant.
Klits eiers goed en voeg suiker bietjiesgewys by. Klits tot romerig en lig.
Sif meel, melkpoeier, bakpoeier en sout saam.
Roer droë bestanddele en afgekoelde olie- en watermengsel beurtelings by eiermengsel in om 'n deeg te vorm.
Verdeel beslag in twee.
Roer vanilla by een helfte en afgekoelde kakao by ander helfte.
Giet wit deel in gesmeerde koekpan (23cm) gevolg deur kakao-deel.
Trek 'n mes deur beslag om marmer effek te kry.

Versiersel:
Roer koffiepoeier en kakao by melk en laat afkoel.
Room botter tot liggeel en klits versiersuiker by. Voeg koffie-mengsel by soos benodig.
Voeg geursel by en versier koek met "Flake" of soos verkies.

Notas:

Lamingtonkoek/ ystervarkiekoek

(Sanet de Wet)

Geskiedenis van resep:
Die resep het ook in 'n vrouetydskrif verskyn waar tuisnywerhede hulle beste resepte met lesers gedeel het.

Bestanddele:

280 g (500ml) koekmeelblom
75 g (125ml) mielieblom
4 ekstra groot eiers, geskei
125 ml olie
15 ml bakpoeier
300 g (375ml) suiker
7,5 ml sout
10 ml vanilla
250 ml warm water

Stroop:

500 g (625ml) suiker
440 ml kookwater
60 ml kakao
Klapper
Vars room, styf geklits
Glanskersies vir versiering

Metode:
Voorverhit oond tot 180ºC. Spuit 23cm tuitpan goed met kleefwerende middel.
Koek:
Sif meel, suiker, mielieblom en sout saam in glasbak. Klits eiergele, geursel, olie en water saam in ander bak en voeg by droë bestanddele. Klits goed.
Klits eierwitte tot stywepuntstadium. Vou bakpoeier in by mengsel en vou dan eierwitte met metaallepel versigtig in.
Skep deeg in voorbereide pan en bak vir 30 minute of tot gaar.
Stroop:
Plaas die suiker, water en kakao in kastrol en bring tot kookpunt. Kook 5 minute.
Keer koek uit op afkoelrak, giet stroop oor terwyl koek nog warm is . Laat afkoel.
Strooi klapper oor en versier met styfgeklopte room en glanskersies.

Boereraat/Wenk: gooi sout of kaneel op stoof wanneer melk oorkook. Dit neem die reuk weg.

Karamelsous

(Lettie Móller)

Bestanddele:

1 blik "Ideal" melk of soortgelyk
1 houer karamel kits poeding
50 g grondboontjiebotter - korrelrig
50 g stroop

Metode:
Klits melk en poeding tot dikkerige room.
Voeg grondboontjiebotter en stroop by en roer baie goed.
Gooi in houer tot gebruik .
Kan gebruik word saam met enige poeding, soos vla.

Notas:

Maklike Melktert

(Hannelie de Villiers)

Bestanddele:

1 pak Tennisbeskuitjies vir kors
1½ eetl Maizena
1½ eetl vlapoeier
1 blik kondensmelk
1 liter melk
1½ eetl koekmeel
3 groot eiers
Knippie sout

Metode:

Hou 1 koppie melk uit. Kook res van die melk. Sodra dit kook, gooi kondensmelk by. Meng die 1 koppie melk, Maizena, meel en vla met sout en eiers saam. Voeg by kookmelk en kook tot 'n dik vla. Gooi in 'n tertbak wat uitgevoer is met koekies.

Vinnig, maklik en lekker!!

Melktertkors vir diabete

(Marie du Plessis)

Kors:

4 kop meel (1kg)
¼ kop cholestrolvrye olie
250 g Floro margarine(hartstigtingmerk)
1 teel sout
4 teel bakpoeier (20ml)
¼ kop suiker *
2 groot eiers

* Diabete : Vervang suiker met Natreen Granules. Voeg ¼ koppie semels by en neem ½ koppie meel weg.

Metode:

Meng margarine, olie, suiker en eiers tot room. Sif meel, bakpoeier en sout saam. Voeg by margarine mengsel en meng tot sagte deeg. Smeer panne. Druk deeg dun uit. Bak 12 minute of tot ligbruin teen 180°C. As deeg uit yskas kom, rasper in die pan en druk met vingers uit.

Die deeg is voldoende vir 8 tinfoelie bakkies. Die deeg kan tot 3 weke in die yskas, in 'n lugdigte houer gebêre word. Gebakte tertkorse kan ook in vrieskas gebêre word.

Tutti Fruttitert

(Judy Alblas)

Geskiedenis van resep: Hierdie resep kom uit 'n 1993 "Your Family" boek.

Bestanddele:

100 g margarine
1 pakkie pynappel jellie
1 blikkie kondensmelk
4-5 piesangs, gesny en besprinkel met suurlemoensap
1 blikkie (440g) fyn pynappel
1 pakkie tennisbeskuitjies
250 ml kookwater
100 ml suurlemoensap

Metode:

Meng fyngemaakte tennisbeskuitjies en gesmelte margarine. Druk in 250 mm pasteibord. Rangskik piesangskywe oor basis van bord. Sit in yskas. Meng jellie met kookwater en los om af te koel. Voeg die kondensmelk, suurlemoensap en fyn pynappel bymekaar. Meng goed.

Sit in tertpan en verkoel tot ferm. Versier met geklopte room en aarbeie.

Swartwoudtert

(Theresa Marren)

Geskiedenis van resep:
'n Familie resep van die Bouwer gesin wat gebruik word vir 'n verjaarsdagtert of vir 'n poeding by 'n verjaarsdagete.

Bestanddele:
1 sjokolade rolkoek
1 bakkie maaskaas
1 blikkie kondensmelk
125 ml suurlemoensap
1 blikkie swart kersies
125 ml sjerrie
1 houer room
NB: gerasperde donker sjokolade

Metode:
Sny rolkoek in skywe en pak in glasbak. Meng kondensmelk en suurlemoensap tot styf. Voeg maaskaas by en meng goed – verkoel.
Gooi kersiesap uit en hou net kersies oor.
Gooi sjerrie oor koek en pak kersies oor koek. (Kersies kan gehalveer word). Gooi kondensmelk mengsel bo-oor koek en kersies – verkoel.
Klits room styf en gooi oor tert. Versier met gerasperde sjokolade.

Aarbeitert Ala Jac van Belkum

(Cecelia du Plessis)

Geskiedenis van resep: Die tert was 'n beproefde tert by tee en funksies van NHSV, Jac van Belkum Gemeente 1976 – 1978.

Bestanddele:
1 rolkoek in skywe gesny
1 bakkie roomsoort maaskaas
1 blik aarbeie
1 teel vanilla
1 teel Gelatine geweek in ¼ kop water
125 ml vars room
1 blik kondensmelk
100 ml suurlemoensap

Metode:
Dreineer aarbeie. Maak sous deur sap te verdik met 2 eetl suiker en 2 teel Maizena. Kook 2 minute en laat koud word. Meng maaskaas, melk, suurlemoensap en vanilla baie goed. Vou styf geklopte room in. Voeg aarbeie en gelatine mengsel by. Pak rolkoek in tertbord. Gooi koue sous bo-oor en plaas in yskas om te stol.

Notas:

Tipsytert

(Pikkie van der Linde)

Geskiedenis van resep:
My kinders se kleuterskool juffrou, Jaenette Maree, het vir die tuisnywerheid gebak. Ek het die resep by haar gekry.

Bestandele:
1 kop gesnipperde dadels (250ml)
5 ml koeksoda
250 ml kookwater
25 ml sagte margarine
200 ml suiker
2 eiers
125 ml gekapte neute
½ pakkie kersies
300 ml meelblom
5 ml bakpoeier
Knippie sout

Sous:
200 ml suiker
200 ml kookwater
65 ml brandewyn
12,5 ml margarine
5 ml vanilla
(Kook alles saam vir 5 minute)

Metode:
Gooi koeksoda en kookwater oor dadels.
Klop margarine en suiker, voeg eiers, neute en kersies by.
Sif meelblom, bakpoeier en sout saam en voeg by eiermengsel.
Meng goed en bak by 180°C vir 30 minute.
Laat effens afkoel en gooi oor tert.
Bedien met room.

Notas:

Koffietert

(Wilna Ten Cate)

Bestanddele vir tert:

4 groot eiers
2 teel bakpoeier
1 kop suiker
1 eetl koffiepoeier
1½ kop meel
4 eetl water
1 eetl vanilla
2 eetl botter
4 eetl melk
Knippie sout

Bestanddele vir stroop:

½ kop suiker
1½ kop water
2 eetl koffiepoeier
4 eetl brandewyn
6 eetl vanilla

Bestanddele vir bolaag:

1 blik gekookte kondensmelk
1 aangemaakte Butterscotch poeding (1 ½ kop melk)
250 ml room – styf geklop
Gerasperde sjokolade

Metode:

Klits eiers en suiker tot lig.
Voeg by geklitste eiers en suiker in volgorde: sout, gesmelte botter, water, melk en vanilla.
Meng goed.
Sif droë bestanddele by mengsel.
Bak in matige oond (180°C) vir 15 minute.
Steek tert vol gaatjies.
Gooi stroop oor.
Wanneer afgekoel:
Smeer gekookte kondensmelk oor.
Meng room en butterscotch poeding, smeer oor gekookte kondensmelk en rasper sjokolade oor.
Hou in yskas.
Lekkerder as tert 'n dag kan staan (maar dis so lekker mens eet die tert op nog voor die gaste kom. Gaan koop dan 'n tert by die Spar of by Abri).

Notas:

Karamel Rooibostert

Koek:
5 ekstra groot eiers
250 ml suiker (opgehoop)
¾ kop sterk koue rooibostee
5 ml vanilla
400 ml meel (opgehoop)
10 ml bakpoeier (opgehoop)
2 ml sout
30 ml gesmelte botter

Stroop:
650 ml sterk rooibostee
310 ml suiker
100 ml brandewyn
10 ml vanilla

Bolaag:
1 blik karamelkondensmelk
250 ml room

Verhit oond tot 180°C. Bak grootte moet 24 x 32 cm / 3 tertpannetjies wees. Klits eiers en suiker baie goed tot lig en dik. Voeg rooibostee en vanilla by. Sif droë bestandele bo-oor en vou in. Roer gesmelte botter in. Skep in panne. Bak 40 minute vir groot bak/ 15 minute vir klein pannetjies.
Maak intussen stroop. Bring rooibostee tot kookpunt. Roer suiker hierin tot opgelos. Verwyder van hitte en voeg brandewyn en vanilla by. Giet oor koek sodra uit oond kom. Laat afkoel. Klits room styf. Klits karamelkondensmelk. Smeer oor terte wanneer terte koud is. Versier met sjokoladekrulle.

(Koekdeeg lyk min wanneer dit in die 3 pannetjies geskep word, maar die koek sit uit wanneer die sous oorgegooi word).

Boereraat/Wenk:
Verlepte blomme kom gou reg in asyn water.
Jellie stol gouer met 'n paar druppels suurlemoen bygevoeg.

Notas:

Malva en Pynappeltert

(Chrisni Coetzer)

Bestanddele:

1 blik kondensmelk
125 ml suurlemoensap (½ kop.)
14 malva lekkers
10 kersies gesnipper
250 ml ingelegde pynappelstukkies (1 kop.)
190 ml room – styfgeklop
Vanielje geursel
Pynappelgeursel
Pienk kleursel
Vinger of Mariebeskuitjies

Metode:

Meng melk met suurlemoensap.
Sny malvalekkers in kwarte en voeg saam met gesnipperde kersies by melkmengsel.
Vervolgens word pynappelstukkies bygevoeg en laaste die styfgeklopte room, gegeur met vanielje en pynappelgeursel.
Voer tertbord uit met vingerbeskuitjies of mariebeskuitjies en gooi die vulsel hierin.

Wenk: Malvalekkers kan nog fyner gesnipper word en die mengsel kan ook in doppies gebruik word.

Gebakte Lemoenpoeding

(Ria ten Cate)

Geskiedenis van resep:

Die lekkerste nagereg uit my kinderdae. Dit bly 'n familie gunsteling en is altyd 'n sukses.

Bestanddele:

½ kop botter
Gerasperde skil van 1 lemoen
½ kop suiker
1 ½ kop meelblom
1 eier (geklits)
2 t bakpoeier
½ t sout
½ kop melk

Stroop:

1 kop suiker
3 teel Botter
2 kop kookwater
½ kop lemoensap
2 t mielieblom

Metode:

Klop botter en suiker tot room. Voeg geklitste eier en skil by en meng goed. Sif droë bestanddele by en meng om die beurt met melk in die eiermengsel.
Kook bestanddele vir stroop 5 minute saam. Giet in goed gesmeerde oondbak. Skep beslag lepelsvol in stroop en bak vir 45 minute in voorafverhitte oond teen 180ºC.

Asynpoeding

(Lettie Stoop)

Geskiedenis van resep: Resep van mammie (Bettie Smith) gekry.

Bestanddele:
4 kop water in bak
1½ kop suiker
4 eetl asyn (wit)
Sit die bogenoemde bestanddele in oond tot dit kook.

Maak deeg aan:
3 kop meel
½ kop suiker
2 t koeksoda
3½ teel gemmer
2 eiers
3 eetl appelkooskonfyt
1 teel vanilla
Bietjie sout

Metode: Maak deeg aan; sit in skottel water sodra dit kook en bak tot gaar.

Notas:

.....

.....

Groentepoeding

(Winnie Winterbach)

Geskiedenis van resep: My ma het hierdie poeding gemaak in plaas van doekpoeding. Sy het selfs tiekies daarin gesit met Kersfees en dit bedien met lemoenstroop en vla. As daar oorgebly het, het ons snye met botter op in ons kosblikke gekry.

Bestanddele:
2 kop koekmeel
1 kop fyn gerasperde wortel
1 kop rosyne
125 g sagte botter
5 ml sout
5 ml bakpoeier
1 kop wit suiker
1 kop fyngedrukte gaar aartappel
1 kop korente/gerasperde dadels
15 ml koeksoda
2 eiers

Metode:
Los koeksoda op in ¼ koppie melk. Meng koekmeel, wortels, rosyntjies, korente, sout en bakpoeier. Verroom die botter en suiker en meng die fyn aartappels in. Voeg eiers een een by en meng goed. Roer res van bestanddele by - laastens die melk en koeksoda oplossing. Skep in gesmeerde stoombak of blikke met deksels. Stoom vir 3 uur.

Notas:

.....

.....

Bar One Poeding

Bestanddele:
120 g roomkaas
250 ml room, geklop
2 pakkies sjokolade geur kitspoeding
1 pakkie Romany Creams, grof gebreek
50 g gerasperde sjokolade
3 Bar Ones in stukkies gesny
700 ml melk

Metode:
Meng die roomkaas en Bar Ones. Vou die geklopte room in. Klits die melk en kitspoeding saam. Laat 5 minute in die yskas stol. Skep 'n derde van die kitspoeding in 'n glaspoedingbak. Sprinkel die helfte van die stukkies beskuitjies daaroor, dan die helfte van die roomkaasmengsel. Herhaal die lae en eindig met die oorblywende derde van die sjokoladepoedingmengsel. Skep die roomkaasmengsel oor met die oorblywende kitspoedingmengsel bo-op. Sprinkel die res van die stukkies Bar One en gerasperde sjokolade oor en plaas dit 4-5 uur in die yskas tot dit gestol het.

Boereraat/Wenk: Om vrugtevlekke uit klere te verwyder: sit vir 'n paar minute in 'n oplossing van 1 eetlepel boraks in 500ml warm water. Vryf en die kolle sal verdwyn. Die kleur van die materiaal sal nie bederf word nie.

Souskluitjies

(Mientjie van Straaten)

Geskiedenis van resep: Resep by my ma (Dottie Lubbe), gekry.

Bestanddele:
1 kop koekmeel
1 eetl bakpoeier
3 eiers
Knippie sout
Kaneel en suiker om bo-op souskluitjies te strooi

Metode:
Meng alles baie goed saam. Deeg moet styf wees. Meng suiker en kaneel saam. Kook water in 'n pot (so plus minus kwart vol water).
Maak deeg met 'n lepel balletjies en skep in kokende water en sit die deksel op. Wag tot dit wil oorkook, dan is dit gaar.
Skep uit in opskepbak. Strooi kaneelsuiker bo-oor elke souskluitjie.
Hou so aan tot deeg klaar is.

Sous:
Hou water van souskluitjies (wat in die pot is), gooi kaneelsuiker by die water. Gooi kookwater by as daar te min sous is.
Maak sous dikker met 'n bietjie Maizena.
Gooi sous apart oor elkeen se souskluitjies.

Notas:

.....

.....

.....

Aarbei Kaaspoeding

(Abri Buys – orrelis)

Bestanddele:
397 g kondensmelk
300 g vars aarbeie
250 ml room
80 ml vars suurlemoensap
250 g room maaskaas
Kruisementblare

Metode:
In 'n voedselverwerker: Meng kondensmelk en suurlemoensap totdat melk verdik. Kies 6 mooi aarbeie en hou eenkant. Was en droog oorblywende aarbeie af en verwyder die stingels. Voeg by kondensmelk en verwerk tot glad. Voeg maaskaas by en meng deur. Klits room in 'n ander bak tot dit verdik en vou by kaasmengsel in. Giet in glase of gekoopte meringue nessies. Sny aarbeie in waaiers en garneer elke nessie met 'n aarbei en kruisementblaar. Verkoel tot benodig in yskas.

Notas:

Vingerverf

(Wilna ten Cate)

Bestanddele:
750 ml water
250 ml maizena
Kleursel

Metode:
Laat water kook en verwyder van hitte.
Los maizena op in 'n bietjie koue water en roer by die kookwater.
Laat mengsel verder kook terwyl voortdurend geroer word, totdat dit dik en deursigtig is (ongeveer 1 minuut). Voeg kleursel by en laat afkoel.

Die mengsel is glad en kinders hou daarvan om dit te hanteer terwyl dit effe warm is.
Voeg 15 ml gliserien by om dit 'n glans te gee.
125 ml seepvlokkies daarby ingemeng, maak die tekstuur bonkerig.

Notas:

Gekookte Speelklei

(Wilna ten Cate)

Bestanddele:
250 ml sout
500 ml koekmeel
20 ml kremetart
30 ml kookolie
500 ml water

Metode:
Meng al die bestanddele om 'n gladde deeg te vorm.
Plaas in kastrol en kook oor lae hitte totdat deeg wegtrek van kante.
Laat afkoel, haal uit kastrol en knie deeg vir 3-4 minute.
Vir verskeidenheid kan voedselkleursel of verf by die water gevoeg word of tydens die knie-stadium ingemeng word.

Die resep maak 'n klei met 'n soepel tekstuur en kan vir 'n paar maande in 'n lugdigte houer in die yskas gebêre word.

Notas:

.....

.....

.....

.....

.....

Ongekookte Speelklei

(Wilna ten Cate)

Bestanddele:
500 ml koekmeel
250 ml sout
250 ml koue water – voeg voedselkleursel of verf by
15 ml kookolie

Metode:
Meng alles saam en knie of meng met elektriese deegmenger.
Stoor in plastiese sakkies in yskas.

Deeg kan tot 'n week in yskas gehou word, maar is geneig om te krummel. Klei vorms kan in oond gebak word by 350°C vir 45 minute om hard te word.

Boereraat/Wenk:
Room: Gekondenseerde melk kan soos room geklop word as dit vooraf 10 minute lank warm gemaak is.

Notas:

.....

.....

.....

.....

.....

Psalm 84

Vir die koorleier: met musiek. Van die Koragiete. 'n Psalm.

Hoe lief het ek u woning, Here, Almagtige!

Ek versmag van verlange na die tempel van die Here; met alles wat ek is wil ek jubel oor die lewende God.

Selfs 'n mossie het 'n nes en 'n swaeltjie 'n plek vir haar kleintjies daar by u altare, Here, Almagtige, my Koning en my God!

Dit gaan goed met mense vir wie u huis 'n tuiste is: Hulle hou nie op om U te prys nie. Sela

Dit gaan goed met mense wat hulle krag in U vind en graag na u tempel toe gaan.

Vir hulle gaan daar fonteine oop wanneer hulle deur 'n dorre laagte trek en die vroeë reëns sy seëninge bring.

Keer op keer ontvang hulle nuwe krag totdat hulle voor God in Sion verskyn.

Here, Almagtige God, hoor my gebed, luister tog, God van Jacob. Sela

Sien tog om na die koning, ons beskermer, o God; hou u gesalfde onder u sorg.

Waarlik, een dag in u tempel is beter as duisend daarbuite.

Ek staan liewer by die drumpel van die huis van my God as om te woon in huise sonder God.

Die Here God is ons krag en ons beskerming, die Here gee genade en eer, Hy weerhou die goeie nie van die wat reg lewe nie.

Here, Almagtige, dit gaan goed met die mens wat op U vertrou!

NEDERDUITSCH HERVORMDE KERK
EENDRAGT
MAAKT
MAGT
AFRIKA

Die fokuspunt van die komposisie is die kruis. Die aanskouer kyk op daarna. Dit is in 'n sirkel geplaas wat die volmaakte Godheid simboliseer. Die vlakkegroep in die kruis se agtergrond is geïnspireer deur die oneweredigheid en landelikheid van die handgepleisterde volkshuisies in die heilige stad van Dawid. Dit dui ook op die vele tuistes wat daar in die huis van die Vader is. Die vlakke is so gerangskik dat dit voorkom asof strale uit die kruis uitgaan. Dit verleng en beïnvloed die komposisie na alle kante. Verder druk die kruis as oorwinnaar oor die dood swaar op die onderste gedeeltes.

Uit die gelykenis van die saaier word al die opsies vir die saad gevisualiseer, nl: opgepik deur die voëls, op die klipbanke, in die warm son, tussen onkruid en in die 'goeie grond'. Die verskrompelde koringare links en regs staan in skrille kontras met die gestileerde koring wie se groei uit die diep, vrugbare aarde verseker is. Ook oor hierdie teenstelling vra die aanskouer om rekenskap!

Son, maan en sterre verduister teen die lig van God se heerlikheid.

Al die simbole op die basislyn: die slang, uitgedoofte lamp, doodskedel, vuur en skille, stel die hel voor. Die kruis lei die oog weer uit hierdie verdoemenis na die gelowige se ewige tuiste - by God.

Links vind ons twee vroue. Die een by die meul is asof verknog aan die aardse, haar rug skaam na ons gekeer. Die tweede vrouefiguur hou 'n lamp as ligbron vas en dié werp lig op die boonste deel van die kruis. Die teenwoordigheid van twee lampe - een lewend en een dood - herinner ook aan die gelykenis van die verstandige en onverstandige meisies.

Vêr regs en links word die vis baie prominent - die vis as simbool van Christus. Hy het neergedaal (links) en opgestaan (regs) en na sy Vader gegaan. Die verlossing word beklemtoon deur die voorstelling regs van die blye ontvangs van die boetvaardige seun deur sy vader.

Die res dui direk of indirek op die wederkoms van die Seun van die mens wat ons verseker het van Sy koms. Die son sal verduister, sterre sal uit die hemel val. Jesus self sal op die volke kom terwyl engele met trompetgeskal in al die windrigtings gestuur sal word om die uitverkorenes bymekaar te maak. - 'Die verlossing' deur Pieter van der Westhuysen.